Apfel-Hagebutten-Torte mit Mandelcreme

Kuchen » Apfel

Zutaten (14 Stücke)

» 2 Ei(er)
» 180g Zucker
» 100g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 9 Blatt Gelatine
» 750g Apfel/Äpfel
» 1 Zitrone(n)
» 400g Hagebuttenmarmelade
» 700ml Milch
» 2 Pk. Pudding-Pulver (Mandel)
» 550ml Schlagsahne
» 1 Mürbeteigboden
» 1 Apfel/Äpfel
» 2 EL Hagebuttenmark

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Eier, 80g Zucker und 2EL Wasser dickschaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver mischen, unter die Eimasse ziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen und 30min backen.

2. Gelatine einweichen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, dann das Fruchtfleisch in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. In 250g Hagebuttenmarmelade ca. 5min dünsten. 4 Blatt Gelatine darin auflösen.

3. Aus Milch, Puddingpulver, Rest Zucker nach Packungsanleitung Pudding kochen, übrige Gelatine darin auflösen. Creme kalt rühren. Sobald sie geliert, 400ml Sahne steif schlagen, unterheben.

4. Mürbeteigboden mit 150g Hagebuttenmarmelade bestreichen. Biskuit halbieren, unteren Boden auf den Mürbeteig legen. Tortenring darumstellen.

5. 1/3 der Creme auf unteren Biskuit streichen, zweiten Bodenauflegen. Apfelmasse daraufgeben. Mit übriger Creme bestreichen. Torte 3 Stunden kühlen. Für die Verzierung Sahne steif schlagen, in Tupfen aufspritzen. Apfel waschen, in Spalten schneiden. Torte mit Spalten und Hagebuttenmus garnieren.

Nährwerte: 360kcal/E7g/F11g/KH58g pro Stück

angelegt am: 23.06.2004 Rezept-Nr: 1126

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke