Frischkäsetorte mit Äpfeln

Kuchen » Apfel

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Löffelbiskuit(s)
» 80g Butter/Margarine
» 80ml Zitronensaft
» 1 Pk. Götterspeise (Zitrone)
» 200g Zucker
» 200g Frischkäse (Doppelrahm)
» 50g Puderzucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 350ml Schlagsahne
» 500g Apfel/Äpfel
» 40ml Orangenlikör

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Für den Boden die Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Die Brösel mit der weichen Butter verkneten. Eine Springform (Durchmesser 26cm) fetten. Die Masse hineingeben und andrücken.

2. Für den Belag Zitronensaft mit 100ml Wasser in einen Topf geben. Götterspeise und 100g Zucker einrühren, ca. 5min quellen lassen. Unter Rühren erhitzen, bis sich alles aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen.

3. Frischkäse, Puderzucker und Vanillinzucker glatt rühren. Löffelweise die Götterspeise unterrühren, Masse kühlen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, 250ml Sahne steif schlagen, unterheben. Auf den Bröselboden streichen.

4. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Übrigen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Likör und 2EL Wasser hinzufügen. Die Apfelspalten hineinlegen und kurz darin ziehen lassen. Dann herausheben und auf der Torte anrichten. Restliche Sahne steif schlagen und Tuffs auf den Tortenrand spritzen. Die Torte mit zerkleinerten Löffelbiskuits verzieren.

Nährwerte: 440kcal/E7g/F22g/KH51g pro Stück

angelegt am: 06.03.2005 Rezept-Nr: 1631
Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke