Apfel-Walnuss-Torte mit Sahne

Kuchen » Apfel

Zutaten (12 Stücke)

» 200g Mehl
» 100g gem. Walnüsse
» 210g Zucker
» 175g Butter/Margarine
» 1 Ei(er)
» 750g Apfel/Äpfel
» 250ml Apfelsaft
» 1 TL Zimt
» 75g Rosinen
» 8 Blatt Gelatine
» 500ml Milch
» 5 Eigelb
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 500ml Schlagsahne
» 1 Pk. Tortenguß (klar)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl, Nüsse, 120g Zucker, Butter, 1 Ei verkneten. In Folie wickeln und ca. 30min kühlen. Den Ofen auf 170°C vorheizen. Den Teig halbieren und jeweils in Springformgröße (Durchmesser 26cm) ausrollen. Mehrmals einstechen und auf Backpapier im Ofen ca. 20min backen.

2. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Saft und Zimt aufkochen, ca. 2min dünsten. Rosinen zufügen. Gelatine nach Anweisung einweichen. Milch aufkochen. Eigelbe, Rest Zucker und Vanillinzucker mischen, die heiße Milch einrühren. Die Eiermilch zurück in den Topf gießen und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Gelatine darin auflösen. Im kalten Wasserbad rühren, bis die Creme dick wird. 300ml Sahne steif schlagen, unterheben.

3. Einen Mürbeteigboden mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Creme und der Früchte darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen. Restliche Creme und Früchte darauf geben. Aus 250ml Apfelsud und Tortengusspulver einen Guss herstellen, auf die Früchte streichen. 200ml Sahne steif schlagen und Torte damit verzieren.

Nährwerte: 560kcal/E9g/F35g/KH50g pro Stück

angelegt am: 02.02.2004 Rezept-Nr: 924

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