Weincreme-Torte mit Äpfeln

Kuchen » Apfel

Zutaten (12 Stücke)

» 350ml Weißwein
» 4 EL Zitronensaft
» 210g Zucker
» 13 Blatt Gelatine
» 500ml Schlagsahne
» 500g Apfel/Äpfel
» 50g Aprikosenkonfitüre
» 50g geh. Walnüsse
» 100g Mandelblättchen
» 2 dunkle Biskuit-Tortenboden

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Wein mit 2EL Zitronensaft, 150g Zucker erhitzen, aber nicht kochen. 9 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken. Im Weinsud auflösen, abkühlen lassen.

2. Äpfel waschen, entkernen und in ca. 1/2cm breite Spalten schneiden. 400ml Wasser, 60g Zucker, 2EL Zitronensaft aufkochen. Äpfel zufügen, ca. 1min köcheln, abkühlen lassen. Abseihen, Sud auffangen.

3. Einen Biskuit mit einem Tortenring umschließen. 400ml Sahne steif schlagen, unter den Weinsud heben. Auf den Biskuit streichen. Zweiten Boden auflegen. 2-3 Stunden kühlen.

4. Ring entfernen, Torte mit Konfitüre bestreichen. Äpfel fächerartig auflegen, Nüsse aufstreuen. Apfelsud erhitzen. Gelatine einweichen, ausdrücken und im Sud auflösen. Ca. 30min kühlen, dann über die Apfelspalten streichen und erstarren lassen. 100ml Sahne steif schlagen, Tortenrand damit bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen.

Nährwerte: 400kcal/E5g/F19g/KH46g pro Stück

angelegt am: 11.02.2004 Rezept-Nr: 966

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