

Rezept

Apfelcremetorte

Ein Rezept von Apfelcremetorte, am 20.04.2024

Zutaten

150 g Löffelbiskuits	125 g Butter
750 g Äpfel (z. B. Elstar)	1 Päckchen Vanillepuddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)
450 ml Apfelsaft	50 g Zucker
100 g Mandelblättchen	2 EL Puderzucker
300 g Sahne	100 g Magerquark

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerbröseln. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Biskuitbrösel und Butter mit einer Gabel verkneten. Die Masse auf den Boden der Form drücken und mit Klarsichtfolie abgedeckt am besten im Kühlschrank kalt stellen.
2. Inzwischen für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel quer in feine Scheiben schneiden. Das Puddingpulver mit 50 ml Apfelsaft verrühren. Übrigen Apfelsaft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen, das Puddingpulver unterrühren. Die Apfelscheiben dazugeben und bei kleiner Hitze ca. 2 Min. ziehen lassen. Die Apfelcreme abkühlen lassen.
3. Die Creme auf dem Boden verteilen. Die Torte abgedeckt 2 Std. kalt stellen. Die Mandelblättchen mit 1 EL Puderzucker vermischen und in einer Pfanne unter Rühren bei kleiner Hitze goldbraun rösten.
4. Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem restlichen Puderzucker verrühren und löffelweise unter die Sahne rühren. Den Sahnequark mit einem Löffel wolkenartig auf der Apfelcreme verteilen, dabei die Creme in Spitzen leicht hochziehen. Die Torte zum Servieren aus der Form lösen und mit den Mandelblättchen bestreuen.