

BRATAPFEL TORTE

Teig:

- 100 g Weizenmehl
- 2 Tl Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 Tüte Vanillinzucker
- 100 g weiche Butter
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 2 Eier
- 50 g gehobelte Mandeln

Apfel Füllung:

- 900 g Äpfel (Cox Orange)
- 2 Eßl Zitronensaft
- 1 Tüte Puddingpulver Vanille Geschmack (zum Kochen)
- 100 g Zucker
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Tl gemahlener Zimt

Sahne Füllung:

- 400 g kalte Schlagsahne
- 2 Tüten Gelatine fix (je 15 g)
- 250 g Speisequark (20 %)
- 100 g Zucker
- 1 Tüte Vanillinzucker



Mandelkruste:

50 g gehobelte Mandeln

etwas Butter

50 g Zucker

Den Backofen vorheizen:

Umluft 160°

Ober-/Unterhitze 180° Auf mittleren Schiene 20 Min. backen.

Den Boden der Springform einfetten (26 cm) und mit Backpapier auslegen.

Zubereitung:

Zubereitungsschritte

1. Das Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben und vermischen.
2. Die übrigen Zutaten (außer Mandeln) hinzufügen und mit dem Handmixer auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und mit den Mandeln bestreuen.
4. Den Boden auf der mittleren Schiene des Backofens 20 Min. backen.
5. Den Springformrand nach dem Backen sofort lösen und entfernen.
6. Den Boden auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen, den Springformboden entfernen und den Boden auskühlen lassen.
7. Vom ausgekühlten Boden das Backpapier vorsichtig entfernen.
8. Den Boden drehen, auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen.
9. Die Äpfel schälen und klein würfeln.
10. Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.
11. Puddingpulver mit Zucker und Apfelsaft glattrühren, zu den Äpfeln geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
12. Topf vom Herd nehmen und Zimt unterrühren.
13. Die heiße Apfelfüllung glatt auf den Kuchen verteilen und erkalten lassen.
14. Die Sahne anschlagen, Gelatine fix hinzufügen und steif schlagen.
15. Quark, Zucker und Vanillinzucker verrühren und unter die Sahne heben.
16. Die Sahnecreme auf die Apfelfüllung geben und glattstreichen.
17. Die Torte mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
18. Die Mandeln mit Zucker und Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.
19. Die heißen Mandeln auf einen Teller geben und erkalten lassen.
20. Den Tortenring vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen.
21. Die erkalteten Mandeln dekorativ auf die Torte verteilen.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/torten-rezepte/bratapfeltorte.html>