Apfeltorte mit Rahm

40MIN UND ÜBER NACHT | 24 CM SPRINGFOR ODER KLEINER

ZUTATEN

	Für den Boden
160 g	Mehl
50g	Zucker
1/2 TL	Backpulver
1	Ei (S)
80g	Butter
	Für den Belag
2 1/2	Äpfel
350 ml	Apfelsaft
1 Pack	Vanille-Puddingpulver
80g	Zucker
300g	Rahm
1 Pack	Vanillezucker
1 Pack	Rahmhalter
1-2EL	Zimtzucker

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Springform vorbereiten.
2. Für den Boden Mehl, Zucker, Backpulver, Ei und Butter rasch verkneten. Teig als Boden in die Form drücken. Ca. 10 min vorbacken, aus dem Ofen nehmen und ein wenig auskühlen lassen.
3. Äpfel entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit 3 EL Wasser in einem Topf mit geschlossenem Deckel kurz dünsten. Äpfel abtropfen und auskühlen lassen.

4 4 El Apfelsaft mit Puddingpulver und Zucker verquirlen. Restlicher Saft aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen.

5 Äpfel auf den vorgebackenen Boden verteilen, dann Pudding darauf verteilen. (noch nicht aus der Form nehmen.)

6 Torte bei 180 °C 20 min fertig backen, herausnehmen und in der Form über Nacht gut auskühlen lassen. (am Besten an einem kühlen Ort)

7 Am nächsten Morgen Rahm steifschlagen und Rahmhalter und Vanillezucker einrieseln lassen.

8 Torte bereits mit einem Messer vom Formrand lösen, aber in der Form belassen. Mit einer Palette oder Messer den Rahm darauf verteilen und mit Zimtzucker bestreuen. Vor dem Servieren Form entfernen.

TIPPS

Äpfel könnte man mit einem Raffler der Würfel schneiden kann, schneiden.
Ergibt kleinere und schönere Würfel und geht viel schneller