

Steirische Apfeltorte von Mama



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 340 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Apfelsaft	½ Liter
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ Liter
Biskotten / Löffelbiscuit	2 Pkg.
Feinkristallzucker	3 Esslöffel
Blattgelatine / Gelatineblätter	8 Stk.
Trockener Weißwein	1/8 Liter
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf
Äpfel / Apfel	1 Stk.

Zubereitung:

Etwas Apfelsaft und Puddingpulver verrühren. Restlichen Apfelsaft mit Zucker zum Kochen bringen. Pudding einrühren und aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine einrühren. Die Masse auskühlen lassen, dann das steife Schlagobers unterheben.

Die Tortenform mit Biskotten, die vorher in Apfelsaft gewendet wurden, auslegen. Die Hälfte der Masse einfüllen und noch einmal mit Biskotten auslegen. Den Rest der Masse einfüllen und mit Biskotten abschließen.

Apfelsaft mit 1/8 l Wein und 1 Esslöffel Zucker mit Prise Zimt kurz dünsten.

Torte mit Schlagobers verzieren und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2189-Steirische-Apfeltorte-von-Mama.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at