

Apfel-Joghurt-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für den Apfelkuchenteig:

- 3 Eier
- 7 El Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Pkg Backpulver
- Saft einer Zitrone
- 60ml Verpoorten Original Eierlikör
- 150 g Joghurt natur (3,5% Fett)
- 80 g fein geschnittene Apfelwürfelchen

Für die Apfelkuchen-Füllung:

- 100 g Apfelgelee

Für die Apfeltorten-Deko:

Fondant nach Belieben

Für die Ganache (Achtung – am Vortag zubereiten!):

- 400 g weiße Schokolade
- 150 ml Sahne

Zubereitung

Die Ganache am Vortag zubereiten. Hierfür wird die Sahne erhitzt und die Schokolade darin vollständig aufgelöst. Die Masse über Nacht kühl lagern.

Die Zutaten für den Apfelkuchenteig in der obigen Reihenfolge zu einem glatten Teig verrühren. In eine gefettete Springform (18 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft ca. 40min backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und aus der Springform nehmen.

Nun den Boden gleichmäßig zweimal waagrecht halbieren – bei Bedarf den Teigdeckel begradigen. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Teil des Apfelgelees einstreichen. Nun den zweiten Boden drauflegen und mit dem restlichen Apfelgelee einstreichen und den Teigdeckel auflegen. Jetzt wird die komplette Torte mit der Ganache eingestrichen. Erst den Teigdeckel einstreichen, dann sorgfältig die Seiten und zum Schluss alles mit einer Teigkarte begradigen, sodass man oben einen schönen rechtwinkligen Rand hat. Ist die Ganache bereits ausgehärtet, kann man mit einem „heißen Messer“ (Messerklinge in heißem Wasser erhitzen) die komplette Oberfläche nochmal schön glätten.

Abschließend kann die Apfeltorte nach Belieben mit weißen Fondant eingedeckt werden und mit kleinen Äpfeln aus Fondant und einem Schleifenband verziert werden.



[Link zum Rezept: Apfel-Joghurt-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Apfel-Joghurt-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Leser-Tipp

Streuen Sie auf das Apfelgelee zwischen den Tortenböden noch karamellisierte Mandelblättchen! Zu der Torte passt auch wunderbar geschlagene Sahne mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinert.

[Link zum Rezept: Apfel-Joghurt-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de