

Verpoorten Eierlikör-Apfel-Nuss Torte

Zutaten

Zutaten:

100 g gemahlene Walnüsse
7 Eier
1 Prise Salz
5 EL Vanille-Zucker (oder 4 Päckchen)
300 g Zucker
150 g Mehl
160 g Speisestärke
3-4 TL Backpulver
1,25 kg Äpfel
3 EL Zitronensaft
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
600 g Schlagsahne
3 EL Johannisbeergelee
1 TL Speisestärke



Zubereitung

Gemahlene Nüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden leicht rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Ein glattes Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Tortenring darauf stellen (28,5 cm Ø).

Die Eier trennen. Eiweiß in einer großen Rührschüssel steif schlagen, dabei Salz, 1 EL Vanillin-Zucker und 200 g Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis die Masse glänzend weiß ist und sich der Zucker vollständig gelöst hat. Eigelbe zufügen und unterrühren.

Mehl, 100 g Stärke und Backpulver mischen, portionsweise auf die Eimasse sieben und unterheben. Geröstete Nüsse vorsichtig unterheben. Masse in den Tortenring geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 35–40 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen, sofort vom Tortenringrand lösen, in dem Ring auskühlen lassen. Äpfel waschen. 1/2 Apfel zur Seite legen, Schnittfläche mit 1 EL Zitronensaft einpinseln. Restliche Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und etwas klein schneiden. Die Äpfel, 400 ml Wasser, 2 EL Zitronensaft, 100 g Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf aufkochen, 10–12 Minuten kochen lassen.

6 EL Wasser und 60 g Stärke glatt rühren. Angerührte Stärke in die kochenden Apfelstücke rühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen, etwas abkühlen lassen. Tortenboden 2x gleichmäßig durchschneiden. Äpfel gleichmäßig auf den unteren und mittleren Boden verteilen, glatt streichen. Abkühlen lassen.

Sahne in 2 Portionen steif schlagen, dabei je 2 EL Vanille-Zucker einrieseln lassen. Unteren Boden mit gut 1/5 der Sahne einstreichen, zweiten Boden daraufsetzen und ebenfalls mit gut 1/5 der Sahne einstreichen. Deckel daraufsetzen und die Torte rundherum locker mit der restlichen Sahne einstreichen. Ein paar Nüsse grob hacken, rösten, abkühlen lassen und damit dekorieren. Den halbierten Apfel entkernen, in feine Spalten schneiden und die Torte mit damit verzieren. Das Johannisbeergelee mit etwas Wasser aufkochen und mit Stärke andicken. Die Apfelspalten damit eingepinselt und auf der Torte anrichten.

[Link zum Rezept: Verpoorten Eierlikör-Apfel-Nuss Torte](#)

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

Verpoorten Eierlikör-Apfel-Nuss Torte

Leser-Tipp

Wer es gern etwas gehaltvoller, bzw. sahniger möchte, kann die Menge an Sahne verdoppeln. Dadurch wird die Sahneschicht auf den Äpfeln und außen stärker.

[Link zum Rezept: Verpoorten Eierlikör-Apfel-Nuss Torte](#)

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