

# Apfel-Schmand-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Boden:

4 Eier  
180 g Zucker  
3 TL Vanillezucker  
90 g Öl  
350 g Mehl  
1 Msp Nelken  
0,5 TL Zimt  
0,5 TL Kardamom  
160 g Orangen Sprudel

Apfel Füllung:

800 g Äpfel (ca. 5-6 Stück)  
400 ml Apfelsaft  
2 EL Zitronensaft  
50 g Speisestärke  
60 g Zucker  
1 TL Zimt  
Mark einer Vanilleschote

Schmandcreme:

400 g Schmand  
400 g Sahne  
2 Pkg Sahnesteif  
60 g Zucker  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
7 Blätter Gelatine

Dekoration:

200 g Sahne  
1 Pkg Sahnesteif  
2 EL Kakao  
n.B. Raspelschokolade  
n.B. Zebraröllchen

## Zubereitung

Boden:

1. Ofen auf 180 C vorheizen.



[Link zum Rezept: Apfel-Schmand-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-Schmand-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl schaumig rühren.
3. Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken und Kardamom mischen. Mehlmischung nach und nach in die Eiercreme einrühren.
4. Als Letztes den Sprudel einrühren.
5. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28er) geben und ca. 30-35 Min. backen. Auskühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden. Um den ersten Boden einen Tortenring legen.

## Apfel Füllung:

1. Äpfel entkernen, schälen und kleinschneiden.
2. 5 EL Apfelsaft mit Speisestärke, Vanillemark und Zucker anrühren.
3. Rest Apfelsaft aufkochen, angerührte Speisestärke einrühren, kurz köcheln lassen. Klein geschnittene Äpfel und Zimt hinzufügen. Auf den ersten Boden verteilen und abkühlen lassen.

## Schmandcreme:

1. Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen.
2. Schmand und Zucker cremig rühren, beiseite stellen.
3. Gelatine in einem heißen Topf auflösen und 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Gelatinemischung in den restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren und für ca. 15-20 Min. kalt stellen.
4. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Schmandcreme heben.
5. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nun zum Schluss unter die Schmand-Sahne-Mischung heben. Ca. die Hälfte der Creme auf der Apfelfüllung glattstreichen.
6. 2ten Boden auflegen und Rest der Creme darauf glatt streichen. Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

## Dekoration

Sahne mit Sahnesteif und Kakao steif schlagen. Wer es süß möchte, kann 1-2 Pkg Vanillezucker mit einrieseln lassen. Die Torte am Rand mit Sahne überziehen. Sahnetupfen oben.

## Leser-Tipp

Auch ohne Obst sehr lecker.

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