

Eierlikör-Sahnetorte mit Äpfeln

Zutaten

Biskuit-Tortenboden:

- 3 Eier
- 3 EL Wasser
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Apfelfüllung:

- 5 mittelgroße Äpfel
- 6 Spritzer Zitronensaft
- 6 EL Zucker
- 1 Pkg Vanille Puddingpulver
- 150 ml Wasser
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 Blätter Gelatine

Sahne-Eierlikörfüllung:

- 250 g Magerquark
- 400 ml Sahne
- 2 Pkg Sahnesteif
- 100 g Puderzucker
- 200 g Schmand
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 5 Blatt Gelatine

Zubereitung

Biskuit-Tortenboden:

Die Eier mit Wasser auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zucker, Mehl und Backpulver zu den Eiern hinzufügen und verrühren. Springform (26 er Form) einfetten, Teig in die Form geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten bei 180 C Ober- Unterhitze backen. Fertigen Tortenboden aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und aus der Springform nehmen.

Apfelfüllung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Äpfel schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen. Mit einer Reibe grob hobeln und mit Zitronensaft beträufeln. So werden die Äpfel nicht braun. Wasser und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. Puddingpulver und Zucker mit 5 EL vom vermischtem Eierlikör und Wasser auflösen. Restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Wasser zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Aufgelöstes Puddingpulver dazugeben und wieder auf die Herdplatte stellen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Sobald die Masse dick ist, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. In den noch warmen Pudding die aufgeweichte Gelatine einrühren. Abkühlen lassen und Apfelhobel unterrühren. Tortenring um den Biskuitboden legen, die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Sahne-Eierlikörfüllung:



[Link zum Rezept: Eierlikör-Sahnetorte mit Äpfeln](#)

Eierlikör-Sahnetorte mit Äpfeln

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Magerquark in eine Schüssel geben und mit Puderzucker und Schmand gut verrühren. Gelatine erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat. Aufgelöste Gelatine in die Quarkmasse geben und gut verrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen. 1/3 der Sahne mit der Quarkmasse verrühren. 2/3 der Sahne in die Quarkmasse unterheben. Die Sahne-Eierlikörfüllung gleichmäßig auf der Apfelfüllung verteilen und für ca. 2 Stunden die Torte in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Torte noch mit Schokoladensplittern verzieren.

Leser-Tipp

Für einen noch intensiveren Eierlikörgeschmack kann der Schmand in der Sahne-Eierlikörfüllung auch durch 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ersetzt werden.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Sahnetorte mit Äpfeln](#)

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