

Eierlikörtorte "Süßer Apfeltraum"

Zutaten

Größe 20 cm Durchmesser

Teig:

4 Eigelb

80 g Zucker

3 EL lauwarmes Wasser

110 g Mehl

½ TL Backpulver

60 g geschmolzene abgekühlte Butter

4 Eiweiß (steif schlagen)

Mürbeteig:

100 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

75 g kalte Butter

40 g Zucker

1 Ei

3 EL Marmelade – nach Geschmack (zum Bestreichen nach dem Backen)

Apfelmasse:

4 Äpfel, (zerkleinern)

1 EL Zitronensaft

1 EL Zucker

50 g gehackte Mandeln

etwas Zimt, nach Geschmack

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (auf die Apfelmasse – nach dem Backen)

Creme:

250 g Sahne, geschlagen

4 TL SanApart

150 g Magerquark

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

20 g Zucker

etwas Lebkuchengewürz

Zimt nach Geschmack



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Süßer Apfeltraum"](#)

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

Eierlikörtorte "Süßer Apfeltraum"

Krokant:

75 g Zucker
1 TL Butter
75 g Mandelblättchen

Dekoration:

150 g Sahne
1 kleiner Apfel
etwas Zitronensaft

Für die Schokoladen- Löffel benötigt man eine Löffel Silikonform

100 g Kuvertüre
1 TL Kokosfett (z.B. Palmin)

Zubereitung

Teig:

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eigelb mit Zucker und dem lauwarmen Wasser schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterziehen. Die flüssige Butter dazugeben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Teig in eine vorbereitete Backform oder Ring (20 cm) füllen und bei 180° 25-30 Minuten backen. Nach dem Erkalten zweimal waagrecht durchschneiden (einen Boden auf die Seite legen)

Mandelmürbeteig:

Die Zutaten zusammenkneten, ausrollen – mit einem Ring (20 cm) ausstechen und auf ein vorbereitetes Backgitter oder Blech legen. Aus dem restlichen Teig kleine Stücke abreißen (wie bei Streuseln) und neben dem Boden auf das Backgitter/Blech legen. Dies zusammen nun ca. 5-6 Minuten bei 180° vorbacken.

Apfelmasse:

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten zu den Äpfeln geben und unterrühren.

Marmelade auf den Mürbeteig streichen und einen gebackenen Boden auflegen. Diesen nun mit der Hälfte der Apfelmasse bestreichen. Nun die kleinen gebackenen Mürbeteigreste (Streusel) auf der Apfelmasse verteilen.

Zweiten Boden einlegen und die restliche Apfelmasse darauf verteilen. Anschließend den Kuchen weitere 20 - 25 Minuten backen. Nach dem Backen sofort den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf die heißen Äpfel geben. Abkühlen lassen. Kuchen auf eine Tortenplatte geben – Ring umlegen.

Creme:

Die Sahne mit dem SanApart steif schlagen.

Die restlichen Zutaten zusammen verrühren, und die geschlagene Sahne anschließend unterheben. Einen Teil von der Creme auf den Apfelkuchen streichen und den letzten Boden auflegen. Restliche Creme darauf geben und gleichmäßig verstreichen. Torte mindestens 3 Stunden kühlen!

Krokant:

Den Zucker in eine breite Pfanne mit schwerem Boden geben und bei mittlerer Stufe den Zucker schmelzen lassen. Dabei zunächst nicht umrühren. Sobald der ganze Zucker flüssig ist, unter Rühren weiter erhitzen, bis er schäumt und Farbe annimmt. Die Butter zugeben. So lange Rühren, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Ich empfehle zum Rühren einen Holzlöffel. Nun rasch die Mandelblättchen in die Pfanne geben. Kurz umrühren, bis alles vom Karamell umhüllt ist. Dabei zügig arbeiten, denn wird der Karamell zu dunkel, verbrennt er und schmeckt bitter. Die Karamellmasse nun auf ein Stück

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Süßer Apfeltraum"](#)

Eierlikörtorte "Süßer Apfeltraum"

Backpapier geben und mit einem Löffel möglichst flach verteilen. Die Masse nun abkühlen lassen. Wenn das Krokant abgekühlt ist, dieses mit einem Mixer oder einem Messer etwas zerkleinern.

Schokoladen Löffel:

Die Kuvertüre mit dem Palmin langsam über einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade in die passende Silikonform gießen und erkalten lassen. Nachdem die Schokolade fest ist, die Löffel vorsichtig aus der Form drücken.

Dekoration Torte:

Nachdem die Torte gekühlt ist, Tortenring lösen. Die Sahne steif schlagen. Den Tortenrand damit einstreichen. Den Rest der Sahne in einen Spritzbeutel füllen und nach Wunsch die Torte verzieren.

Das kleingehackte Krokant an den Tortenrand drücken und nach Wunsch auch auf der Torte verteilen. Den Apfel vierteln, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln und auf der Torte platzieren. Die Schokoladenlöffel nach Wunsch auf die Torte legen.

Fertig ist Verpoortens süsser Apfeltraum!

Leser-Tipp

Die Schokoladenlöffel sind auf jeder Kaffeetafel eine schöne Kaffeebeilage. Ich habe immer welche im Kühlschrank und reiche sie zum heißen Kakao/Cappuccino oder Latte Macchiato.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Süßer Apfeltraum"](#)