



Musi-Stars kochen zuhause

Apfel-Blitztorte

von Sigrid und Marina

„Kuchen und Torten backen war für uns auch schon vor der Corona-Zeit eine große Leidenschaft. Dieses Rezept lieben wir besonders, da die Zubereitung sehr schnell und einfach ist, man meistens alle Zutaten zu Hause hat und sich die Zeit in der Küche für den fruchtigen Geschmack doppelt lohnt - gelingt immer und schmeckt einfach super!“

Zutaten:

Boden: 50 g Öl, 50 g Wasser, 125 g Mehl, 125 g Staubzucker, 2 Eier, ½ Pkg. Backpulver, Mehl und Butter für die Form.

Belag: 600 ml Apfelsaft, 100 g Kristallzucker, Saft von einer ½ Zitrone, 2 Pkg. Vanillepudding, 2 große Äpfel, 1 Becher Schlagobers, 1 Pkg. Sahnesteif.

Zum Dekorieren: Äpfel je nach Belieben, Schokoladensauce.

Zubereitung:

Backrohr auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Tortenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben.

Öl, Wasser, Mehl, Staubzucker, Eier und Backpulver gut verrühren. Masse in Tortenform füllen und bei 180 Grad Heißluft ca. 25 min backen. Nach dem Backen Tortenring lösen und auskühlen lassen.

Tortenring wieder anbringen. Äpfel schälen und zu kleinen „Stifterl“ raspeln. Apfelsaft, Kristallzucker und Zitronensaft aufkochen lassen, das aufgelöste Puddingpulver dazugeben

und 1 min unter ständigem Rühren kochen lassen.

Die geriebenen Äpfel sofort danach in den Pudding einrühren und diese Masse auf die Torte geben. Im Kühlschrank ganz auskühlen lassen.

Tortenring lösen, Schlagobers mit Sahnesteif schlagen und Torte damit bestreichen.
Bis zum Servieren in den Kühlschrank geben, kurz vor dem Servieren mit Schokoladensauce
Apfelspalten beliebig verzieren.