

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Bratapfelforte

Zutaten

(4 Personen)

Für den Mürbteig

- 250 g Universalmehl
- 130 g Butter
- 130 g Zucker
- 1 Ei
- 16 g Backpulver

Für die Fülle bzw. Aufguss

- 5 größere Äpfel bzw. 7 kleinere
- 250 ml Schlagobers
- 500 ml Milch
- 130 g Zucker

Quelle: ORF extra

- 1 1/2 Packungen Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und Backpulver einen Mürbteig kneten und diesen kurz abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Währenddessen Äpfel schälen, entkernen und vierteln oder achteln. Das Backrohr auf 160 °C vorheizen. Für den Aufguss Obers, Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver unter ständigem Rühren am Topfboden aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen und noch ab und zu umrühren.

Den Mürbteig ausrollen und die Tortenform damit auskleiden. Den Tortenboden mit Apfelspalten belegen. Den noch heißen Aufguss auf den Tortenboden gießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C 50 Minuten backen.

Anschließend sollte die Torte mindestens 10 Stunden gekühlt werden. Sie eignet sich also perfekt zum Vorbereiten am Vortag.