

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Gedekte Apfeltorte

Koch: Alexander Hübler

Zutaten

(für 1 Torte Ø 24 cm)

Für den Mürbteig

- 500 g Weizenmehl (glatt)
- 250 g kalte Butter
- 125 g Staubzucker
- Salz
- 1 Glas Marillenmarmelade
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Biskuitmasse

- 1 Springform (Ø 24 cm)
- 6 Eier
- 250 g Kristallzucker
- 400 g Mehl
- Mark einer Vanilleschote
- 50 g flüssige Butter
- 85 g warme Milch

Für die Apfeleinlage

- 1 kg Äpfel
- 70 g Wasser
- 160 g Apfelsaft
- 70 g Kristallzucker
- 10 g Zitronensaft

Quelle: ORF extra

- Zimt
- 45 g Weizenstärke
- 70 g Wasser zum Anrühren

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Mürbteig zuerst die kalte Butter, den Staubzucker, das Mehl und eine Prise Salz zusammenkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühlstellen.

2. Für die Biskuitmasse die Eier mit dem Kristallzucker über Wasserdampf in einer Schüssel mit einem Schneebesen warm aufschlagen. Danach die Masse in der Küchenmaschine kaltschlagen. Wenn sich die Masse verdoppelt hat, das Mehl und das Vanillemark unterheben und zum Schluss die warme Milch und die flüssige Butter vorsichtig daruntermischen. Danach die Masse in die gefettete Springform (Ø 24 cm) füllen und bei 170° C Umluft zirka 25-30 Minuten backen, dann herausnehmen.

3. Für die Apfeleinlage die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in blättrige Scheiben schneiden. Dann das Wasser mit dem Apfelsaft, dem Kristallzucker, dem Zitronensaft und etwas Zimt in einem Topf aufkochen lassen. Das restliche Wasser und die Weizenstärke miteinander vermengen und dann in das heiße Gemisch einrühren und abziehen bis eine Pudding-ähnliche Textur entsteht. Diesen Pudding dann zu den Äpfeln geben und gut vermengen.

4. Nun den Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und 2 runde Teile ausstechen (Ø 24 cm). Dann die Marillenmarmelade auf den ungebackenen Boden aufstreichen.

5. Den gebackenen Biskuitboden quer halbieren und davon eine Hälfte auf die Marmelade aufsetzen. Nun einen Tortenreife (Ø 24 cm) um die Torte geben und die warme Apfeleinlage einfüllen und glattstreichen. Den zweiten Mürbteig Boden darauf setzen und die Torte bei 180° C Umluft etwa 35-45 Minuten goldbraun backen. Die zweite Hälfte des Biskuitbodens kann man z.B. für eine weitere Apfeltorte verwenden.

6. Zum Schluss die Torte aus dem Rohr nehmen und mit Staubzucker garnieren.