

Apfeltorte

Biscuitboden:

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- ½ Päcklein Vanillezucker
- 90 g Mehl

Belag:

- 4–5 mittelgrosse Äpfel
- 4–5 cl Möhl Apfelsaft oder SHORLEY
- 2 EL Zucker
- ½ Zimtstange
- 3 EL Himbeergelee
- 2 dl Rahm
- geröstete Mandelsplitter

Biscuitboden: Eier, Zucker und Vanillezucker während 10–15 Min. im Wasserbad schaumig schlagen. Die Schüssel aus der Pfanne nehmen und während 5 Min. weiterschlagen bis die Masse sehr schaumig ist. Das Mehl darübersieben und sorgfältig darunterziehen. Den Boden einer Springform mit Alufolie belegen und den Biscuitteig einfüllen. Im vorgewärmten Ofen bei mittlerer Hitze (180–200 °C) während 20–25 Min. backen.

Belag: Die Äpfel schälen, rüsten und halbieren. Apfelsaft, Zucker und Zimtstange zusammen erhitzen und die Halbäpfel lagenweise darin knapp weichkochen. Wenn alle Äpfel gar sind, den Saft noch etwas einkochen lassen. Nachdem alles erkaltet ist, den Biscuitboden mit dem eingedickten Saft tränken. Die Halbäpfel darauf anrichten und mit Himbeergelee überziehen. Mit Rahm und Mandelsplittern garnieren.