

Apfel-Cantuccini-Torte

etwa 14 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Mürbeteig:

260 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
120 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
125 g Butter , weich
1 Ei
100 g Cantuccini

Füllung:

2 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
150 g Zucker
5 dl Apfelsaft
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
1 kg Äpfel , gerüstet und in Scheiben
geschnitten

Garnitur:

2 ½ dl Rahm , geschlagen
20 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Dekoration:

20 g Mandelblättchen , geröstet

Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø26 cm) einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C

1 Mürbeteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten bis und mit Ei der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Folie gewickelt **ca. 40 Minuten kalt stellen**. 1/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø26 cm) auswallen und in die Springform geben. Den übrigen Teig zu einer Rolle formen und am Formrand hochdrücken.

Die Cantuccini grob hacken und auf den Teig streuen.



② **Füllung:**

Puddingpulver mit Zucker, Apfelsaft und Aroma unter Rühren zu einem Pudding kochen und vom Herd nehmen. Gelatine express mit den Äpfeln unter den Pudding rühren. Den heissen Pudding in die Springform füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten

Die ausgekühlte Torte **ca. 2 Stunden** kalt stellen.

③ **Garnitur:**

Rahm mit Puderzucker und Rahmhalter steif schlagen und dekorativ auf die Torte streichen.

④ **Dekoration:**

Den Belag mit Mandelblättchen bestreuen. Die Torte vor dem Servieren aus der Springform lösen.

