

Joghurt-Apfel-Torte

etwa 14 Stücke



aufwändig

bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Biskuitteig:**

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 90 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille
- 70 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

Apfelfüllung:

- 400 g Äpfel gerüstet und in Würfel geschnitten
- 70 ml Calvados
- 70 g Zucker
- 125 ml Apfelsaft
- 1 halbe Zitronen, Saft davon
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 3 Beutel Dr. Oetker Gelatine express

Crème:

- 250 g Joghurt
- 80 g Puderzucker
- ½ Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
- 125 ml Rahm geschlagen

Garnitur:

- 2 EL Calvados
- 125 ml Apfelsaft
- 1 EL Zucker
- ½ Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
- 125 ml Rahm geschlagen
- 30 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant
- 2 EL Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel flüssig
- Apfelschnitze

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø26 cm) mit Backpapier auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Für den Teig Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Puddingpulver darüber sieben und mit dem Haselnuss-Krokant unterheben. Die Masse in die Springform füllen, glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten



Die erkaltete Torte einmal durchschneiden. Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

③ **Apfelfüllung:**

Für die Füllung Äpfel mit Calvados, Zucker, Apfelsaft, Zitronensaft und Aroma zugedeckt dünsten. Die Äpfel vom Herd nehmen und Gelatine express unterrühren. Die Apfelfüllung kurz vor dem Gelieren auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen.

④ **Crème:**

Für die Crème Joghurt mit Puderzucker und Aroma verrühren. Gelatine express unterrühren. Den geschlagenen Rahm unterheben. Die Crème auf der Füllung verteilen und mit der Biskuitplatte abdecken.

Die Torte **1 Stunde** kalt stellen.

⑤ **Garnitur:**

Die Torte mit Calvados beträufeln. Apfelsaft mit Zucker und Tortenguss aufkochen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und die Tortenoberfläche damit bestreichen. Den Tortenrand mit der Hälfte des geschlagenen Rahms bestreichen und mit dem restlichen Haselnuss Krokant bestreuen. Den übrigen geschlagenen Rahm mit einem Spritzbeutel beliebig auf die Torte spritzen und mit in Glasur getunkten Apfelschnitzen dekorieren.

