

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Augsburger Apfeltorte

Zutaten für eine Torte:

Boden:

50 g Speisestärke

150 g Mehl

1 Ei

50 g Zucker

100 g Butter oder Margarine

Eine Prise Salz

1. Füllung:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

100 g Zucker

2. Füllung:

750 g vorbereitete, in Spalten geschnittene säuerliche Äpfel

150 g Zucker

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Prise gemahlene Nelken

1/2 Teelöffel Zimt

125 ml Apfelsaft

Guss:

250 ml Apfelsaft

1 Päckchen Tortenguss klar

2 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten, und bis auf ein Fünftel des Teiges auf den Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser 26 cm) ausrollen. Mit dem Teigrest eine lange Rolle formen, am Rand auslegen und etwa 3 cm hochziehen.

Für die Füllung das Puddingpulver mit dem Zucker und etwas Milch verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Pudding-Zuckermischung unter die kochende Milch rühren, aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Handwarmen Pudding auf den Boden geben. Für den zweiten Belag alle Zutaten in einen Topf geben und einige Minuten in der Flüssigkeit dünsten, gut abtropfen lassen und auf die Füllung verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 45-55 Minuten backen.

Den Guss aus Apfelsaft, Tortenguss und Zucker nach Anleitung auf der Packung zubereiten und die abgekühlte Torte damit überziehen. Wenn der Guss vollständig erkaltet und fest

geworden ist, das Tortenfoto oben auf legen. Um das Tortenbild nicht zu gefährden, sollte der Tortenaufleger möglichst erst kurz vor der Präsentation auf den Kuchen gelegt werden.