Apfeltorte mit Eierlikörsahne

für eine 26er Springform



Zutaten:

Für den Teig:
250 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
2 EL kaltes Wasser
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
etwas Vanillezucker
Für die Füllung:
ca. 800 g geschälte und kleingeschnittene säuerliche Äpfel
50 g Rosinen
50 g Mandelsplitter
3/4 l Apfelsaft
2 Pck. Vanillepudding
etwas Vanillezucker
125 g Zucker
Für die Verzierung:
500 ml Schlagsahne, sehr steif geschlagen mit etwas Sahnesteif
4 cl Eierlikör (je nach Geschmack auch etwas mehr) - kann auch durch z.B. Karamellsoße (oder - wie auf dem Bild zu sehen - durch Kakaopulver) ersetzt werden

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen und für mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann die gebutterte Springform damit auslegen. Während der Teig ruht die Äpfel (ca. 1,1kg sind nötig) schälen und klein schneiden. Den Apfelsaft in einen größeren Topf geben (8 EL zum Anrühren des Puddingpulvers behalten), den Zucker zugeben und zum Kochen bringen. Das Puddingpulvergemisch einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Apfelstückchen, die Rosinen und die Mandeln unterziehen. Auf den Mürbteig geben und bei 180° Celsius ca. 1 Stunde backen. Torte in der Form auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dann einen Teil der Schlagsahne auf den Kuchen streichen; den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Einen durchgehenden Rand spritzen. Die Torte mit Eierlikör (oder Baileys - oder etwas Anderem) ausgießen. Danach mit dem Rest der Sahne verzieren.

Tipp: Eine ganz besondere Torte. Aufwändig - aber klasse!!!