

Apfel-Sahnetorte

Für den Boden

2 Eier
100g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
100g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Füllung

200g Zucker
200ml Wasser
2 Eier
Saft von 2 Zitronen
2 Päck. Vanillepuddingpulver (zum kochen)
4 Äpfel
2 Becher Sahne
2 Eßl. Zucker
100g Mandelblätter

Für den Boden den Backofen auf 175° vorheizen. Eier mit 2 Eßl. kaltem Wasser schaumig rühren. Dann Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig heben. Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen 20 -25 Min. backen. Den Boden nach dem Backen etwas erkalten lassen, dann aus der Form lösen.

Für die Füllung alle Zutaten, bis auf die Äpfel und die Sahne, in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Achtung: die Masse brennt leicht an, wenn man nicht genug rührt. Hat der Pudding gekocht, nimmt man den Topf von der Kochplatte. Nun die Äpfel schälen, grob reiben und unter den Pudding ziehen.

Einen Tortenring um den abgekühlten Boden setzen. Die Apfelpuddingmasse auf den Boden verteilen und glattstreichen. Im Kühlschrank kalt werden lassen. In der Zwischenzeit Sahne mit Zucker steif schlagen. Sahne auf den erkalteten Pudding streichen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Torte damit bestreuen.