

Apfel-Sekt-Torte

Kategorien: Backen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Obstküche, Ofengerichte, Torten

Land / Stil: Österreich / festlich

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

270 g Mehl (Universal)

180 g Margarine

90 g Staubzucker

1 Ei

Für die Apfelfülle:

1 Flasche Sekt

3 Päckchen Vanillepudding

1 kg Äpfel

150 g Kristallzucker

Zubereitung

Mürbteig zubereiten.

Etwa 1 Stunde rasten lassen.

Nachher dünn ausrollen.

Die befettete Tortenform komplett mit dem Teig auslegen.

Aus dem Sekt und den 3 Päckchen einen Pudding bereiten.

Die geraspelten Äpfel und den Zucker in den heißen Pudding einrühren.

Die Masse auf den Mürbteig geben und bei 160°C 1,5 Stunden backen.

Torte etliche Stunden erkalten lassen (am Besten über Nacht).

Anschließend mit Schlagobers verzieren.