

# 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.