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.