

Adventliche Apfeltorte

Ergebnis: 16 Stücke

Zutaten:

Teig

3 Eier
3 EL Wasser
75 g Erythrit
45 g Mehl
45 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 TL Spekulatiusgewürz
20 g Halbfettbutter

Apfelfüllung

750 g Äpfel
750 ml Apfelsaft
2 P. Puddingpulver Vanille
etwas Xucker Puderzucker

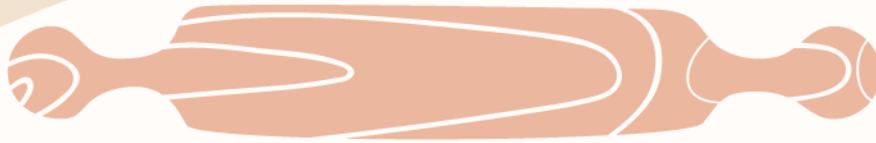
Topping

200 ml Rama Cremefine zum Schlagen, 19 % Fett
200 g Frischkäse bis 1 % Fett
2 EL Erythrit-Puderzucker
3 TL San-apart
1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Für den Teig die Eigelbe mit dem warmen Wasser und etwa 2/3 des Erythrits schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Erythrit steif schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Spekulatiusgewürz mischen und über die Eigelbcreme sieben, Eiweiß dazu geben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen durchziehen. Zum Schluss die geschmolzene und nur noch handwarme Butter darunterheben.
2. Den Teig in eine gefettete, unten mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 180 °C ca. 15 - 20 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.
3. Für den Belag die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Äpfel mit so viel Xucker Puderzucker wie gewünscht und Apfelsaft so lange kochen, bis die Apfelstücke die gewünschte





Weichheit erreicht haben. Puddingpulver mit etwas Wasser glattrühren und in die kochende Apfelmasse geben, gut verrühren und nochmals aufkochen lassen.

4. Um den abgekühlten Tortenboden einen Tortenring geben und die Apfelmasse darauf geben. Vollständig auskühlen lassen, z. B. über Nacht.

5. Für das Topping Rama Cremefine mit San-Apart oder Sahnesteif steif schlagen, dann den Frischkäse unterrühren und nach Belieben mit Zucker Puderzucker süßen.

6. Auf die erkaltete Apfelmasse geben, mit Zimt bestreuen, Tortenring entfernen und servieren.

Tipp: Ich mache mit einer Gabel immer Wellenmuster in das Topping, was sehr hübsch aussieht.

