

Eierlikör-Apfeltorte







Eierlikör ist fast das einzig alkoholische Getränk, dass mein Vater, natürlich wohldosiert, trinkt. Er ist auch in meinem Bekanntenkreis sehr beliebt - eine Mehlspeise mit Eierlikör kommt bei uns also immer sehr gut an. Heute möchte ich euch das Rezept einer Eierlikör-Apfeltorte zeigen. Auf jeden Fall nachbacken, es lohnt sich - ich hole mir jetzt einen Eierlikör.

Zutaten für den Tortenboden für eine Tortenform mit dem Durchmesser von 26 cm:

100 g zimmerwarme Butter

100 g Staubzucker (Puderzucker)

Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

2 große Eier

6 Essl. Eierlikör

100 g glattes Mehl

1 Teel. Backpulver (ich nehme immer Weinsteinbackpulver)

20 g Kristallzucker

Apfelfülle:

800 g säuerliche Äpfel

60 g Staubzucker (Puderzucker)

1 Pkg. Vanillezucker

Prise Zimt

2 Essl. Zitronensaft

1/8 l Apfelsaft (125 ml)

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

1/16 l Apfelsaft (0,75 ml)

Eierlikör-Puddingcreme:

1/4 l Milch (250 ml)

1 Pkg Vanillepuddingpulver

50 g Staubzucker (Puderzucker)

3 Blätter Gelantine

1/4 L Eierlikör (250 ml)

Weiters:

1/4 l Schlagobers (Sahne 250 ml)

geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter, Staubzucker, Vanillezucker und eine Prise Salz sehr schaumig rühren. Die Eidotter (Eigelb) einzeln unterrühren und danach den Eierlikör langsam darunterrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben und das Eiklar mit dem Kristallzucker zu festem Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Tortenform einfüllen und bei 180° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Danach den Tortenboden auskühlen lassen.

Für die Apfelfülle die Äpfel schälen und in 1cm große Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit dem Staubzucker, Vanillezucker, Prise Zimt, Zitronensaft und 1/8 l Apfelsaft bei geringer Hitze ca. 5 Minuten dünsten. 1/16 l Apfelsaft mit dem Vanillepuddingpulver glatt verrühren und unter die gedünsteten Äpfel einrühren, ca. 1 Minute unter ständigem Rühren aufkochen lassen bis die Apfelmasse eindickt. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.

Puddingcreme:

3 Esslöffel Milch, Staubzucker und Puddingpulver glatt verrühren. Die restliche Milch aufkochen und das Puddingpulvergemisch mit einem Schneebesen unterrühren bis die Masse andickt, danach sofort vom Herd nehmen. In eine Schüssel füllen und sofort die im Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelantine im heißen Pudding auflösen. Etwas überkühlen lassen (sollte noch nicht kalt sein) und den Eierlikör unterrühren.

Endfertigung:

Auf den Tortenboden die Apfelmasse verteilen, darüber die noch nicht ganz ausgekühlte Eierlikörpuddingcreme verteilen und glatt streichen. Die Torte für ca. 4 Stunden in den

Kühlschrank stellen, damit die Eierlikörcreme fest wird. Mit der Hälfte des steif geschlagenem Obers den Rand bestreichen und den Rest zum Verzieren verwenden. Zum Abschluss mit den gerösteten Mandelblättchen den mit Schlagobers bestrichenen Tortenrand bestreuen.