

Apfel-Sekt-Torte

Zutaten

Teig:

200 g Mehl
75 g Zucker
1 Ei
1 Pk. Vanillezucker
100 g kalte Butter
¼ Pk. Backpulver

Füllung:

800 g Äpfel (geschält gewogen)
750 ml Sekt
200 g Zucker
2 Pk. Vanillepudding-Pulver

Dekoration:

600 ml Schlagsahne
3 Pk. Vanillezucker
Zucker (nach Geschmack)
3 Pk. Sahnesteif
Zimt

Zubereitungszeit: 45 Minuten, plus Kühlzeit & Backzeit 60 Minuten (175°C)

1. Die Zutaten für den Teig verkneten und 20 Minuten kaltstellen. Für die Füllung die geschälten Äpfel achteln und fein schneiden oder hobeln. Ca. 8 EL Sekt zurückbehalten.
2. Den restlichen Sekt mit dem Zucker zum Kochen bringen, Puddingpulver mit den 8 EL Sekt verrühren (oder im Schüttelbecher vorsichtig schütteln, Achtung Druck!) und zur Sekt-Zuckermischung geben, kurz aufkochen, die Apfelstückchen zugeben und nochmals aufkochen, etwas abkühlen lassen.
3. Boden und Rand einer Springform (Ø 28 cm) mit dem Teig auskleiden. Apfelmasse einfüllen und 60 Minuten bei 175°C auf der 2. Schiene von unten backen.
4. Nach dem Backen den Rand vorsichtig lösen und die Torte über Nacht auskühlen lassen.
5. Vanillezucker mit Sahnesteif mischen, die Sahne steifschlagen, dabei nach und nach das mit Vanillezucker gemischte Sahnesteif unterrühren, evtl. noch etwas Zucker zugeben.
6. Die Sahne auf die Torte und nach Wunsch um den Rand geben, mit der Gabel ein Muster in „Wellenform“ auf der Torte ziehen, mit Zimt bestreuen.

Torte am Vortag - in einer 28 cm Backform - backen, da die Torte sonst sehr hoch wird.