

## **Dortes Apfelmustorte**

**Für 1 Springform mit 26 cm Durchmesser /circa 12 Stücke**

### **Zutaten Biskuitboden**

- 4 Eier (Größe M) kalt & frisch
- 4 EL kaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Speisestärke

### **Zutaten Creme**

- 375 ml Schlagsahne
- 1 Glas Apfelmus
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 500 ml Apfelsaft

### **Zutaten Deko**

- Apfelscheiben oder Zitronenmelisse
- nach Belieben

### **Zubereitung Boden**

Für den Biskuitteig Eier trennen. Dann Eiweiß, kaltes Wasser und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und dann das Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und zur Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Dann die Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) circa 20 Minuten backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### **Zubereitung Creme**

Nun den Vanillepudding kochen. Das Besondere: Der Pudding wird nicht mit Milch sondern Apfelsaft gekocht. Danach den Pudding auskühlen lassen.

Den fertigen und ausgekühlten Biskuitboden zweimal quer durchschneiden.

Nun die Sahne steif schlagen und Vanillezucker hinzufügen. Dann auf den untersten Boden zuerst eine Schicht "Apfel-Pudding" und dann ein Drittel der Sahne-Schicht streichen. Dann den mittleren Boden auf die Sahne setzen. Das Apfelmus (etwas für die Verzierung beiseite stellen) darauf verteilen, wiederum ein weiteres Drittel der Sahne auf das Apfelmus streichen und mit dem dritten Boden abdecken. Dann die Torte rundherum mit der Sahne einstreichen und noch etwas für die Sahnehäubchen aufheben. Dann die restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und Sahnehäubchen auf die Torte spritzen. Apfelmus in die Mitte der Torte geben. Die Oberfläche und der Tortenrand kann mit Krokant oder anderen Streuseln verziert werden. Nach Belieben mit Apfelscheiben oder Zitronenmelisse dekorieren.

**Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!**