Kleine Apfeltorte ohne Backen

Das Rezept von der kleinen Apfeltorte wird ganz ohne Backen zubereitet. Schön gekühlt, schmeckt sie erfrischend leicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,9 h



Zutaten

150 g	Biskotten (ca. Angabe)

Für die Apfelmasse

500 g	Äpfel (Nettogewicht)
250 ml	Milch
0.5 TL	Zimtpulver
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Kristallzucker
100 ml	Milch

Für die Creme

150 g	Sauerrahm
100 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für die **Kleine Apfeltorte ohne Backen**, den Boden einer 22cm Springform mit Backpapier auslegen

2. Als erstes die Äpfel waschen, schälen, vom Gehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.

3. Dann die Apfelstücke mit den 250ml Milch in einen Topf geben, zum köcheln bringen, mit Zimt würzen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

4. In der Zeit, das Vanillepuddingpulver mit den 100ml Milch und dem Kristallzucker zu einer glatten Soße anrühren. Danach die Soße zu den Äpfeln geben, unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen, und sobald die Masse angedickt ist, vom Herd nehmen.

5. Nun den Boden der Springform mit Biskotten auslegen (evtl. zurechtschneiden). Dann ca. die Hälfte der Apfelmasse auf die Biskotten geben und gut verteilen. Dann wieder eine Schicht Biskotten auf der Masse auslegen und mit der restlichen Apfelmasse abschließen. Die Form zum abkühlen zur Seite stellen.

6. Jetzt den Sauerrahm mit dem Vanillezucker verrühren und das Schlagobers steif schlagen. Dann das Schlagobers unter den Sauerrahm heben und auf der Apfeltorte verteilen. Die Torte sollte jetzt mindestens für 4 Stunden in den Kühlschrank, besser wäre es allerdings über Nacht!

7. Vor dem Servieren, die Torte mit einem Messer aus dem Ring lösen, auf eine Tortenplatte setzen und mit Zimt bestäuben.

Tipp

Wer die Kleine Apfeltorte etwas süßer mag, kann sie zusätzlich noch mit etwas braunen Zucker bestreuen.