

Apfel – Mandel – Torte

Zutaten Tortenboden:

130 g weiche Butter	110 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln	2 Eier
1 TL Backpulver	60 ml Milch
130 g Zucker	

Zutaten Belag:

800 g Äpfel
500 g Schlagsahne
140 g Zucker
600 g Sahnequark
50 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
100 g Amarettini – Kekse
125 ml Apfelsaft
20 g gehackte Mandeln



Zubereitung:

- Für den Boden Butter, Eier und Zucker verrühren.
- Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen.
- Mischung mit der Milch unter die Buttermasse rühren.
- Teig in eine gefettete Springform füllen.
- Bei 175° C etwa 35 Minuten backen.
- Für den Belag Äpfel schälen und klein schneiden.
- Mit 70 g Zucker und dem Saft ca. 5 Minuten dünsten.
- Quark mit 30 g Gelatine und Restzucker verrühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Zusammen mit dem abgekühlten Apfelkompott unter den Quark heben.
- Um den Tortenboden einen Tortenring legen.
- Die halbe Quarkcreme auf den Boden geben.
- Etwa 70 g Amarettini darauf verteilen.
- Restcreme einfüllen.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit den restlichen Amarettini und gehackten Mandeln verzieren.