Apfel-Schmand-Torte (no bake)



Definitv einer meiner Favoriten!

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten

- 3 Äpfel
- Zitronensaft
- 250 g Haferkekse
- 100 g Butter
- 250 g Schmand
- 500 ml Sahne
- 3 P. Sahnesteif
- 2 ½ EL Zucker
- 1 P. Tortenguss klar
- 300 ml Apfelsaft, klar
- Schokoraspeln aus weißer Schokolade als Deko

Etwas Öl für die Form

Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) dünn mit Öl auspinseln
2. Haferkekse in einem Mixer (oder einerm Gefrierbeutel mit Nudelholz) zerkleinern.
3. Butter zerlassen, mit den Keksbröseln vermengen, in die Springfom füllen und mit einem Esslöffel gleichmäßig andrücken. Springform für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln und mit dem Zitronensaft mischen.
5. Sahne mit dem Sahnesteif und 2 Esslöffel Zucker sehr steif, aber nicht flockig schlagen.
6. Äpfel in ein Sieb geben und gut ausdrücken.
7. Schmand mit den Apfelraspeln mischen und die Sahne vorsichtig unterheben. Die Apfelmasse in die Springform füllen und glatt streichen. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
8. In einem kleinen Topf den Apfelsaft mit ½ Esslöffel Zucker und dem Tortengusspulver unter Rühren aufkochen lassen und kurz abkühlen lassen. Danach auf die Apfelsahne geben, die Springfrom leicht bewegen, so dass der Guss sich gleichmäßig verteilt.
9. Torte mindestens 2 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
10. Vor dem Verzehr mit einem Messer vom Springformrand lösen, die Form entfernen und auf eine Tortenplatte geben (Tortenretter benutzen).
11. Wer mag, kann die Oberfläche noch mit weißen Schokoraspeln bestreuen.