

Apfel-Schmand-Torte (no bake)



Definitiv 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 einem Gefrierbeutel mit Nudelholz) zerkleinern.
3. Butter zerlassen, mit den Keksbröseln vermengen, in die Springform 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 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker und dem Tortengusspulver unter Rühren aufkochen lassen und kurz abkühlen lassen. Danach auf die Apfelsahne geben, die Springform 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.