Clicktorte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
100 g Mehl
100 g Zucker
1 Teelöffel Backpulver
2 Eier

Füllung:
1 Päckchen Sahnepudding
2 Esslöffel Zucker
375 ml Wasser
4 Äpfel
1 Päckchen Clickpulver orange (z.B. „Quick“ von Marco Polo erhältlich z.B. bei Rewe)

Außerdem:
250 ml Sahne
Puderzucker
1 Päckchen Sahnesteif
Kakaopulver oder Schokoladenraspel

Zubereitung:
Eier schaumig rühren, nach und nach den Zucker hinzufügen und weiter rühren, bis alles hell cremig geworden ist.
Mehl mit Backpulver mischen und in die Eiermasse sieben. Alles vorsichtig mit dem Kochlöffel unterheben. In eine Springform füllen und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen.

Für die Füllung etwas Wasser mit dem Zucker und dem Sahnepuddingpulver verrühren. Das restliche Wasser zum Kochen bringen. Zucker-Puddingmischung zügig hineinschütten und einige Male aufwallen lassen. Vom Herd nehmen.
Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und raspeln. In den abgekühlten Pudding geben und ein Päckchen Clickpulver unterrühren. Alles gut mischen und auf dem Tortenboden verstreichen.
Im Kühlschrank fest werden lassen.
Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif schlagen und auf die Torte streichen und mit Kakao oder Schokoladenraspeln verzieren.