

Calvados-Torte

Zutaten für 1 Torte:



Calvados-Äpfel:

400 g Äpfel
250 ml Weißwein
70 g Zucker
Saft einer halben Zitrone
30 ml Calvados

Boden:

70 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
100 g Mohn gemahlen
1 Teelöffel Backpulver
1 Esslöffel Stärke

Füllung:

2 Eigelb
40 g Zucker
6 Blatt Gelatine
40 ml Calvados
400 ml Sahne

Außerdem:

50 g beliebige Konfitüre
200 ml Sahne

1 Päckchen Sahnesteif
80 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Für die Calvados-Äpfel die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben oder Würfel schneiden. Äpfel, Weißwein, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und etwa 10 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und den Calvados zugeben. Für einige Stunden durchziehen lassen.

Für den Boden die Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Nach und nach die Eier dazugeben und unterrühren. Den Mohn mit Backpulver und Stärke mischen und unter die Butter-Eier-Mischung heben. Eine Springform fetten, die Masse einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 25-30 Minuten backen. Die gehobelten Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und bei 170°C etwa 10 Minuten goldgelb rösten.

Für die Füllung die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. 125 ml Flüssigkeit von der Calvados-Apfelfüllung abmessen und in einen Topf geben. Eigelb und Zucker dazu geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Die ausgedrückte Gelatine zufügen und unterrühren. Etwas abkühlen lassen, erst dann den Calvados unterrühren. Warten bis die Füllung etwas dicklicher geworden ist, dann die Sahne aufschlagen und die Calvadoscreme unter die Sahne heben.

Den Mohnboden mit Konfitüre bestreichen und mit einem Tortenring umstellen. Ein Drittel Calvadoscreme darauf geben und verstreichen. Die Äpfel abtropfen lassen und darauf verteilen. Die restliche Calvadoscreme darauf geben und glatt streichen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

Die Torte aus dem Ring lösen und die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Torte am Rand einstreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und oben verzieren. Mit gerösteten Mandeln am Rand und oben bestreuen.

Hinweis:

Diese Torte ist aufgrund hohen Alkoholgehaltes nicht für Kinder geeignet.