



## Winterliche Apfeltorte

Eine Traum-Kombination aus fruchtig-süßer Apfelfüllung und luftig-leichter Vanille Mousse, die perfekt in die kalten Monate passt.

### Zutaten

1 Portionen

Biskuitböden

5 Eier

220 g Zucker

1 Prise Byodo Meersalz

225 g Mehl

12 g Backpulver

0.5 TL Zimt

115 g Byodo Back-Öl Klassik

2 TL Vanillezucker

8 EL Milch

Füllung

4 mittelgroße Äpfel (geschält und entkernt ca. 500 g)

1 EL Zitronensaft

2 EL Wasser

1.5 EL „Sissis Sünd“ Gewürz von Herbaria

150 ml Apfelsaft

1 EL Speisestärke

85 g Zucker

Mousse

1 Pck. Byodo Vanille Mousse

150 ml Milch, kalt

200 ml Sahne, kalt

## Zubereitung

Backofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier mit Zucker und Salz ca. 10 Minuten kräftig aufschlagen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und Zimt sieben und vermischen. Das Byodo Back-Öl Klassik mit Vanilleextrakt verrühren und langsam zum Eischaum gießen. Weiterschlagen, bis es vermischt ist. Die Mehlmischung mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind. Den Teig auf die beiden Springformen aufteilen und für ca. 35-45 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe!).

Die Biskuitböden aus dem Ofen holen und aus der Form lösen. Umgedreht auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vollständig abgekühlt können die Böden zuerst begradigt und anschließend je einmal halbiert werden. Vor dem Zusammensetzen jeden Boden mit etwas Milch tränken.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln, etwas Zitronensaft zugeben und verrühren. Die Apfelwürfel in einer Pfanne mit etwas Wasser und dem Sissis Sünd Gewürz leicht dünsten, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Stärke und Zucker vermischen und mit etwas des Apfelsaftes glattrühren. Apfelwürfel aus Pfanne nehmen und den Apfelsaft darin erhitzen. Die angerührte Stärke in den heißen Saft geben und für ca. 1-2 Minuten einkochen, bis eine Art Pudding entsteht. Die Apfelstücke zurück in die Pfanne geben und unterrühren. Anschließend umfüllen und abgedeckt vollständig auskühlen lassen.

Vanille Mousse nach Packungsanweisung zubereiten. Gekühlte Mousse in einen Spritzbeutel geben und wie auf dem Bild ersichtlich kleine Tupfen in zwei Kreisen aufspritzen.  $\frac{1}{4}$  der Apfelfüllung zwischen den Kreisen und in der Mitte verteilen. Nächsten Boden aufsetzen und bis zum Schluss so verfahren. Torte bis zum Servieren kühl stellen.