

Apfel - Vanille Torte nach Grossmutterart



Dessert für 8 Personen

Zutaten

1 Bisquit von Bäcker
in 2 Teile geschnitten
oder fertig Bisquit von
Migros

1,2 kg Äpfel eher süss
Zitronensaft

50 g Rosinen
Beeren nach Wahl

1 Vanillestängel
Zucker / Zimt

1 l Milch
75 g Vanillepulver
150 g Zucker

Zubereiten

Äpfel rüsten und in dünne Scheiben schneiden
Sofort mit Zitronensaft beträufeln damit Äpfel nicht braun werden

Äpfel mit Rosinen und Vanillestängel weich köcheln
Nach belieben Zimt und Zucker begeben bis gewünschtes Aroma
und Süssigkeit erreicht / leicht abkühlen lassen

Beerenfrüchte wie Heidelbeeren auf Bild nach belieben begeben.
Abkühlen lassen

1. Bisquit mit Boden nach unten in Tortenform mit Rand legen
Grosse Springform verwenden
Form muss 2cm mehr Durchmesser haben als Bisquit
mit 1/2 der Apfelmasse belegen

2. Bisquit mit Boden nach unten drauf legen
mit restlicher Apfelmasse belegen

Vanillepudding wie beschrieben mit Milch, Pulver und Zucker anrühren
Die Puddingmasse verteilen so dass die Springform gefüllt wird.

Kühl stellen und mit Rahm servieren

Variante: wenig Calvados in Äpfel geben (Achtung wenn Kinderdessert)
Beeren wie Himbeeren und oder Heidelbeeren dazugeben, dafür
entsprechend weniger Apfelmasse