



# Apfeltorte „Normandie“ mit Cidre, Calvados und Lavendel

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

„Herrlich Französisch“, etwas ausgefallen, köstlich, mit Lavendel, Cidre und Calvados, eine interessante, geschmackliche Kombination. Da lohnt das Ausprobieren.

## Zutaten

- 1 Biskuitboden 24 cm Durchmesser
- 360-400 g saure, gleichmäßig große Äpfel
- (Elstar, Jonagold, Cox Orange o. Ä.)
- 5-6 El Zitronensaft
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 450 ml Cidre (Apfelwein aus der Normandie)
- 4 cl Calvados
- 5 Eigelbe
- 130g Zucker
- 7 Blatt Gelatine
- 450g geschlagene Sahne
- 3 El getrocknete Lavendelblütenblätter
- 2 Tl Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in gleichmäßig große Spalten schneiden.

### **Schritt3**

2 Tl Puderzucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren, den Zitronensaft, den Abrieb, 3 El Wasser und den Calvados sowie die Apfelspalten dazugeben; ca. 4 min. leise dünsten, „al dente“ halten, erkalten lassen.

### **Schritt4**

Den Biskuitboden in eine Springform setzen und mit den Apfelspalten exakt, kreisrund belegen.

### **Schritt5**

Die Füllung:

### **Schritt6**

Den Cidre mit 3 El Lavendelblütenblättern erhitzen, und ca. 15 min. „ausziehen“ lassen, danach passieren.

### **Schritt7**

Die Gelatine inzwischen in kaltem Wasser 3-4 min. bedecken, einweichen.

### **Schritt8**

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad 6-8 min. aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

### **Schritt9**

Den „Lavendel Cidre“ nach und nach darunter geben, einige min. weiter schlagen; die gut ausgedrückte Gelatine unterheben.

### **Schritt10**

Kalt stellen und kurz vor dem „anziehen“ die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

### **Schritt11**

Die Masse über den Äpfeln verteilen, glatt streichen und wenigstens 2 Stunden kalt stellen.

### **Schritt12**

Danach ausgarnieren, ausspritzen und mit einigen Lavendelblütenblättern ergänzen.

**Rezeptart:** Torten **Tags:** äpfel, ausgefallen, calvados, einfach, köstlich, lavendel, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfeltorte-normandie-mit-cidre-calvados-und-lavendel/>