



Prosecco Torte mit Äpfeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Wenn es einmal schnell gehen muss, köstlich erfrischend, unproblematisch

Zutaten

- 1 Gekonntgekocht Biskuitboden für Kuchen und Torten oder auch vom Bäcker gekauft
- Für die Füllung:
 - 1 kg geschmackvolle Cox-Orange Äpfel, geschält, entkernt, in 2 cm großen Würfeln
 - Saft 1 Zitrone
 - 7 EL Zucker
 - Mark einer 1/2 Vanilleschote
 - 1/2 Tl gemahlener Zimt
 - 2 Tütchen Sahnepudding
 - 3/4 l Prosecco
- Für die Haube:
 - 2 Becher Sahne mit 2 Tütchen Sahnesteif geschlagen
 - 2 EL Zucker
 - 1 Tütchen Vanillezucker
 - 200 g Krokant aus dem Supermarkt

Zubereitungsart

Schritt1

Um den Biskuitboden einen Tortenring legen. Die Apfelwürfel sofort mit Zitronensaft marinieren, um das braun werden zu verhindern.

Schritt2

Das Sahnepuddingpulver mit 1/4 l Prosecco, dem Vanillemark und Zucker verrühren.

Schritt3

1/2 l Prosecco mit dem Zucker kurz aufkochen, die Äpfel dazu geben und das angerührte Puddingpulver zufügen.

Schritt4

Kurz einmal "aufstoßen lassen, zurück ziehen. Auf dem Tortenboden verteilen, kalt stellen, gut durchkühlen lassen.

Schritt5

Die mit Sahnesteif geschlagene Sahne mit dem Vanillezucker versetzen, auf der Torte verteilen, glatt streichen und gleichmäßig mit Krokant bestreuen.

Schritt6

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/prosecco-torte-mit-aepfeln/>