



# 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/>