Apfelmus - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

150 g Cornflakes
200 g Kuvertüre, weiße
25 g Kokosfett
750 g Äpfel, z. B . Elstar
100 g Zucker
evtl. Zimt, nach Geschmack
1 Zitrone(n), Saft und Schale
500 ml Apfelsaft oder Weißwein
2 Pck. Puddingpulver, Vanille
400 ml Sahne
2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
250 g Mascarpone
Zimt, zum Bestreuen

NÄHRWERT

Calories: 4424 kcal
Serving Size: 1

Kuchen mit Zimt bestreuen!

ZUBEREITUNG

Für den Boden:
Die Cornflakes zerbröseln. Kuvertüre und Kokosfett zusammen auflösen, zu den Cornflakes geben und gut vermischen. Masse in eine mit Backpapier bespannte Springform 26er geben und gut andrücken. Anschließend abkühlen lassen.

Für den ersten Belag:
Äpfel in kleine Stücke schneiden, und mit Zucker, Zimt, Zitronensaft + Schale und 400 ml Saft oder Wein zum Kochen bringen, Apfelstücke weich dünsten.

Puddingpulver mit restlichem Saft glattrühren und in die gedünsteten Apfelmasse rühren, nochmals aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und anschließend auf den Boden geben. Dies nun vollständig abkühlen lassen.

Für den zweiten Belag:
Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, Mascarpone unterheben. Masse auf den erkalteten Kuchen streichen, und nochmals gut durchkühlen lassen! Wer mag, kann nun noch den