

Apfelrosentorte

(oder auch Töwerlandtorte)

Nach der Idee aus dem Roman
„Apfelkuchen am Meer“ von Anne Barns



Zutaten:

Mürbeteig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker

Vanillecreme:

250 g Mascarpone
500 g Speisequark
100 g Zucker
2 Eier
2 Eigelb
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Apfelsirup:

500 ml Apfelsaft 100%
250 Gramm Zucker

Ca. 1 Kilo rote Äpfel
1-2 Gläser Apfelbutter



Zubereitung :

Aus den Mürbeteigzutaten einen Teig herstellen und für mindestens 30 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Creme verrühren (Tipp: Puddingpulver mit Zucker mischen, klumpt weniger)

Die Äpfel waschen , entkernen und in feine Scheiben hobeln, in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen, damit sie nicht braun werden.

In einem Topf den Apfelsaft mit dem Zucker aufkochen und die Äpfel in dem Sud ca. 1-2 Minuten weich kochen, herausnehmen und auf Küchentücher etwas abtrocknen lassen.

Den Apfelsirup weiter einkochen lassen bis er etwas zähflüssig wird und für später abkühlen lassen.

Den Teig rund ausrollen , dann in eine gefettete runde Form geben (Stoneware rund) und einen Rand hochziehen.

Die Apfelbutter mindestens 0,5 cm dick auf dem Boden verstreichen und dann die Creme darauf geben.

Die Äpfelscheiben halbieren , überlappend übereinander legen und zu kleinen Rosen aufrollen, diese in die Creme setzen.

Den Backofen auf Umluft 160 Grad vorheizen und den Kuchen für 45 Minuten backen , dann den Sirup über die Äpfel träufeln damit sie einen schönen Glanz bekommen (nicht zu viel, wird sehr süß)

Weitere 15 Minuten backen.

Kuchen vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

