



Bratapfeltorte

Zutaten:

175 g Mehl
180 g Zucker
40 g Sojamehl
2 TL Backpulver
2 Msp. Vanillepulver
3 EL Pflanzenöl
Margarine, vegan, für die Form
6 mittelgroße Äpfel (ca. 1 kg)
1 Bio-Zitrone
150 g Zucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver
1 TL Agar-Agar
2 TL Bratapfelgewürz
1 Pck. aufschlagbare Pflanzensahne
1 Tortenring
Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Backofen auf 200° vorheizen. Boden der Backform einfetten. Für den Biskuitboden Zucker, Mehl, Sojamehl, Back- und Vanillepulver in eine Rührschüssel geben und vermischen. 200 ml kaltes Wasser und Öl dazugeben, alle Zutaten mit den Quirlen des Handrührgerätes auf höchster Stufe ca. 2 Min. aufschlagen.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Backofen, mittlere Schiene, ca. 30 Min. backen, Stäbchenprobe machen! Klebt kein Teig am Stäbchen, ist der Boden fertig.

Inzwischen für die Füllung die Äpfel schälen und raspeln. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft mit den Äpfeln mischen. Zucker, Puddingpulver, Agar-Agar und 150 ml Wasser in einen Topf geben, glatt verrühren und aufkochen. Die geraspelten Äpfel, Zitronenschale und Bratapfelgewürz unterheben und unter Rühren ca. 1 Min. köcheln lassen.

Boden auf eine Kuchenplatte setzen. Tortenring um den Boden legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren die Sahne aufschlagen und auf der Apfelmasse verteilen. Nach Belieben mit Zimt bestreuen.