

# Apfeltorte mit Schwips

## Zutaten für eine Springform (26 cm Durchmesser)

### *Apfelmasse*

500 g Äpfel, geschält und entkernt  
10 g Butter  
30 g Zucker  
100 ml Most  
Zimtrinde

### *Creme*

500 g Schlagobers  
50 g Zucker  
6 Blätter Gelatine  
Ca. 50 Biskotten

### *Tränkflüssigkeit*

150 ml Apfelmmost oder -saft  
30 g Zucker  
Zimtrinde, Nelken

### *Garnierung*

250 ml Schlagobers  
Zimt gemahlen

## Zubereitung

- Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und spalten.
- Zucker in einer Pfanne karamellisieren (zergehen lassen), Butter hinzufügen, mit Apfelmmost oder -saft aufgießen und die Apfelspalten sowie eine Zimtrinde dazu geben.
- Die Spalten so lange dünsten, bis sie weich sind. Zimtrinde entfernen. Dann pürieren, auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.
- Schlagobers mit Staubzucker steif schlagen. Gelatine nach Anleitung zubereiten und mit der kühltschrankkalten Apfelmasse vermengen.
- Anschließend die Apfelmasse nach und nach unter den Schlagobers heben.
- Apfelmmost oder -saft und Zucker aufkochen, Zimtrinde und Nelken dazugeben und kurz miteinander kochen lassen. Abkühlen lassen, Zimtrinde und Nelken entfernen.
- Die Biskotten in der Flüssigkeit tränken und in einer Springform Boden bedeckend einordnen, mit Creme bestreichen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Ca. 3 Stunden im Kühlschrank stellen.
- Torte aus der Springform lösen, mit Schlagobers und Zimt verfeinern.