

Lavendel-Apfel-Torte aus der Normandie mit Calvados

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Die etwas andere Apfeltorte, echt französisch, aus der Normandie, mit Calvados

Zutaten

- 1 Biskuite Boden mit 24 cm Durchmesser
- 400 g saure Äpfel in Spalten
- 2 El getrocknete Lavendelblütenblätter
- 130 g Zucker
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 6 - 7 El Zitronensaft
- 450 ml Cidre Normand
- 3 cl Calvados
- 5 Eigelbe
- 450 g geschlagene Sahne
- 7 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Etwas Butter
- 1 El Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Füllung:

Schritt2

Ewas Puderzucker schmelzen und für ca. 3 min. die Apfelspalten mit dem Zitronensaft, dem Abrieb und dem Calvados,dazu geben. 2 - 3 min. andünsten, „bissfest“ halten, auskühlen lassen.

Schritt3

Den Cidre kurz aufkochen lassen, die Lavendelblütenblätter dazu geben, 15 min. "ausziehen" lassen, passieren.

Schritt4

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig

Schritt5

5 - 6 min. aufschlagen und mit dem Lavendel - Cidre aufgießen.

Schritt6

2 - 3 min. weiter schlagen, bis die Eigelbe gut ausgegart sind und sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt7

Nunmehr die 3 - 4 min. in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auskühlen lassen.

Schritt8

Kurz vor dem Stocken, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unter die Cidre - Masse heben, dann in einem Spritzbeutel füllen.

Schritt9

Den Biskuit in eine Springform legen und zunächst die ausgekühlten Äpfel verteilen.

Schritt10

Die Cidre - Masse mit dem Spritzbeutel über den Äpfeln verteilen, ausspritzen. wenigstens 2 Stunden kalt stellen.

Schritt11

Nunmehr die gefestigte Torte rundherum mit geschlagener Sahne einstreichen

Schritt12

Mit der Sterntülle gleichmäßige Tupfer ausspritzen und mit einigen Lavendelblüten dekorieren.

Rezeptart: Torten **Tags:** einfach, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lavendel-äpfel-torte-aus-der-normandie-mit-calvados/>