

Kinderleichte glutenfreie Apfel-Birnen-Torte

Zutaten für eine Springform:

Zutaten für den Teig:

150 g Margarine oder Butter
80 g Zucker
100 g Mandeln
250 g Mehl, im glutenfreien Fall
Buchweizenmehl
1 TL Backpulver, 1 Prise Salz
1 Ei

Zutaten für die Fruchtmasse:

4 Äpfel
3 Birnen
80 g Zucker
2 Pkg. Vanillepuddingpulver
1/4 Liter Orangensaft
1/4 Liter Wasser

Zutaten für die Schlagobershaube:

200 ml Schlagobers
10 g Kakao
1 Pkg. Vanillezucker
alternativ zu Vanillezucker:
Vanille aus halber Schote
10 g Feinkristallzucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Mandeln, Zucker und Salz mischen.

Danach mit Ei und Butter/Margarine zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

In eine mit Margarine ausgefettete Springform geben. Gleichmäßig verteilen.

Den Boden mit der Gabel anstechen und für 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius backen. Die Zutaten für die Fruchtmasse bereitstellen.

Orangensaft-Wasser-Mix mit Zucker und Puddingpulver gut vermengen.

Damit keine Klümpchen entstehen, Puddingpulver vorab in einem Becher mit der Gabel und etwa einem 1/8 Liter des Orangen-Wasser-Gemischs vermengen.

Unterrühren und aufkochen, bis die Masse eine cremige, puddingähnliche Konsistenz erhält.

Die Äpfel und Birnen reiben, gerne mit Schale. Wer die Schale in der Fruchtmasse nicht drinhaben möchte, dem steht es offen, Äpfel und Birnen zu schälen. Die geschälten Früchte unter die leicht abgekühlte Puddingmasse heben und auf dem Rührteig verteilen.

Auskühlen lassen und gegebenenfalls bis zum nächsten Tag zugedeckt kalt stellen.

Für die Schlagobershaube Schlag mit dem Mixer aufschlagen, Vanillezucker unterrühren.

Deko bereitstellen – in dem Fall Zuckerpferde sowie Kakao. Vanille-Schlagobers kurz bevor die Gäste kommen auf der Torte verstreichen. Mit Kakao und Pferde-Deko versehen und servieren.
GUTEN APPETIT!

