



Winterapfel-Torte (NO BAKE)

400g	Spekulatius
150g	Butter
1300g	Apfelkompott
2 Tüten	Vanille- oder Karamellpuddingpulver
400ml	Sahne
2 Pck.	Vanillezucker
2 Pck.	Sahnfest
1 TL	Zimt
60ml	Cremelikör n.W.

Eine große Springform mit Backpapier auslegen.

Den Spekulatius mit einer Küchenmaschine fein zermahlen; alternativ in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz fein zerdrücken.

Die Butter in einem Topf schmelzen.

Butter und Keksbrösel gut vermischen, in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und fest andrücken; Springform direkt in den Kühlschrank stellen.

Das Kompott in einem Topf erhitzen; das Puddingpulver und den Zimt nach und nach daruntermischen und unter ständigem kräftigen Rühren kurz weiterköcheln lassen.

Die Apfelmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen; etwas auskühlen lassen und die Springform wieder in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne mit dem Sahnfest, dem Vanillezucker und dem Likör aufschlagen, auf der Apfelmasse gleichmäßig verteilen und die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren nach Wahl dekorieren.

