

## Cantuccini-Apfel-Torte

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Krümelboden

175 g Butter  
250 g Cantuccini  
75 g Mehl

#### Für den Belag

300 ml Milch  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
180 g Zucker  
1 Glas (355 g) Odenwald Apfel & Aprikose  
4 Eier (M)  
125 g weiche Butter  
750 g Ricotta  
30 g Speisestärke

#### Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

#### Zubehör

Elektrischer Zerkleinerer  
Backpapier  
Springform (Ø 26 cm)

### Zubereitung:

Für den Krümelboden Butter zerlassen. Drei Cantuccini beiseitelegen. Die restlichen Cantuccini in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen, zusammen mit dem Mehl in eine Schüssel geben, Butter hinzufügen und alles gut vermengen. Die Masse auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm) geben, mit der Hand flach drücken und etwa 30 Minuten kühl stellen.

100 ml Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Restliche Milch und 30 g Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Odenwald Apfel & Aprikose unterrühren. Etwas abkühlen lassen, auf dem Krümelboden verstreichen und erneut kühlstellen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei etwa 50 g Zucker einrieseln lassen. Butter cremig rühren. Nach und nach den restlichen Zucker, Eigelb, Ricotta und Speisestärke unterrühren. Eischnee unterheben. Ricottamasse vorsichtig auf die Puddingschicht geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30 Minuten backen. Backofentemperatur auf 160 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 140 Grad) herunterschalten und den Kuchen weitere 40-45 Minuten backen, dabei den Kuchen mit Backpapier abdecken. Auskühlen lassen.

Beiseite gelegte Cantuccini grob hacken. Torte aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Mit Cantuccini bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit ca. 90 Minuten + Kühlzeit**



*Guten Appetit!*