

# Apfelmus-Joghurt-Torte



Mit Apfelmus und Joghurt

Apfelmus bekommt man auch fest und stabil. Sie glauben es nicht? Versuchen Sie dieses Rezept für diese Torte und Sie werden eines besseren belehrt.

Die Blattgelatine festigt das Apfelmus, das mit dem Naturjoghurt vermischt wird.

Und die Torte schmeckt tatsächlich leicht cremig und sämig wie ein Mus eben schmeckt. Und hat einen leichten, feinen Geschmack nach Apfel.

Aufgrund der Menge des verwendeten Joghurts und Apfelmuses braucht die Torte dann aber doch eine Menge Blattgelatine, denn Sie wissen ja sicherlich, 1 Blatt Gelatine auf 100 ml Flüssigkeit. Und bei einer Füllmasse von 1,7 l braucht es dann eben stolze 17 Blatt Gelatine.

Aber die Torte gelingt eben gut.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 700 ml Apfelmus (1 Packung)
- 17 Blatt Gelatine

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Cremig und süß

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen

Ein Becher Joghurt in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in den Joghurt geben

und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Restlichen Joghurt dazugeben. Und auch das Apfelmus hineingeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen, besser noch über Nacht.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!