Quark-Torte mit Apfel, Whiskey-Rosinen und Mandeln



Leckere, quarkige Torte

Manchmal kann man Zutaten, die man für ein bestimmtes Gebäck verwendet hat, auch bei einem anderen verwenden.

So verwende ich die Zutaten Äpfel, Rosinen und Mandeln, die ich vor kurzem für einen Apfelstrudel verwendet habe, dieses Mal einfach für eine Torte.

Äpfel werden einfach geputzt, geschält, entkernt und dann kleingeschnitten. Die festen und ungegarten Äpfel geben der Torte Biss und Crunch.

Die Rosinen werden ausnahmsweise einmal in Whiskey eingelegt. Allerdings schmeckt man diesen bei der fertigen Torte nicht mehr heraus.

Und die Mandeln kommen wieder in die Küchenmaschine und werden fein gehäckselt. Sie geben zusätzlichen Crunch bei der

fertigen Torte.

Der Tortenboden besteht wie im Grundrezept beschrieben aus Toastbrot und Fett.

Die Füllmasse besteht aus Quark, Sahne und Gelatine.

Die Torte gelingt gut, sie ist sehr fest und kompakt und schmeckt sehr quarkig.

Quark-Torte mit Apfel, Whiskey-Rosinen und Mandeln



11. November 2021
von Thobie
Kategorie Torte
Zubereitungszeit
15 Minuten
Wartezeit
12 Stunden
Gesamtzeit
15 Minuten



Zutaten

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 4 Äpfel
- 100 g Rosinen
- 200 ml Scotch-Whiskey
- 100 g Mandeln
- 500 g Quark (2 Packungen à 250 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 8 Blatt Gelatine

Anleitung

1. Rosinen in eine Schüssel geben, Whiskey darüber geben und eine Stunde ziehen lassen.
2. Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Äpfel putzen, schälen, entkernen, in Spalten schneiden und diese dann klein schneiden. In eine Schüssel geben.
4. Rosinen ohne den Whiskey dazugeben.
5. Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln. Ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.
6. Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.
7. Sahne in einem Topf erhitzen.
8. Gelatine ausdrücken und unter Rühren mit dem Schneebesen in der heißen Sahne schmelzen.
9. Quark dazugeben und alles gut verrühren.
10. Füllmasse zu der Äpfel-Rosinen-Mandel-Masse geben.
11. Alles gut verrühren.
12. Masse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.
13. Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.
14. Herausnehmen und Backform und Backpapier entfernen.
15. Stückweise anschneiden und servieren.
16. Guten Appetit!

Schlagwörter

Äpfel,
Blattgelatine,
Mandeln,
Margarine,
Quark,
Rosinen,
Sahne,
Scotch,
Toastbrot,
Whiskey

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/11/11/quark-torte-mit-apf

el-whiskey-rosinen-und-mandeln/