

VERPOORTEN Winter-Apfel-Torte

Zutaten

VERPOORTEN Winter-Apfeltorte

Für den Sacherboden der VERPOORTEN Winter-Apfeltorte (26 cm Springform):



6 Eier
100 g Puderzucker
120 g Butter
130 g Kuvertüre, zartbitter
100 g Zucker Raffinade
180 g Mehl (Typ 550)

Weitere Zutaten für die VERPOORTEN Winter-Apfeltorte:

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Eigelbe
100 g Zucker
120 g Frischkäse
Vanille
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
5 Blatt Gelatine
160 ml Apfelsaft
250 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Sacherboden der VERPOORTEN Winter-Apfeltorte:

1. Zur Vorbereitung wird die Springform gut ausgebuttert und anschließend vollständig mit Mehl bestäubt.
2. Eigelb und Eiweiß von sechs Eiern trennen. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und die sechs Eigelbe nach und nach, unter ständigem Schlagen, beigegeben.
3. Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen und ebenfalls unterschlagen.
4. Das Eiweiß der sechs Eier zusammen mit dem Zucker steif schlagen und den Eischaum dann vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.
5. Jetzt kann das gesiebte Mehl mit einem Spachtel vorsichtig in die gesamte Masse einmeliert bzw. untergehoben werden.
6. Die fertige Kuchenmasse wird in die Springform gefüllt und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) ca. 45 Min. gebacken. Prüfen Sie die Gare mit einem Zahnstocher oder Holzspieß. Es darf nach dem Einstechen in den Kuchen kein Teig am Spieß haften bleiben.
7. Nach dem Backen wird der Boden zum Auskühlen mit der Form auf den Kopf gestürzt. Hier hilft ein mit Backpapier ausgelegtes Backgitter. So erhalten Sie eine fast ebene Oberfläche.

Weitere Zubereitung der VERPOORTEN Winter-Apfeltorte:

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Winter-Apfel-Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN Winter-Apfel-Torte

8. Gelatine im kalten Wasser einweichen, und den Sacherboden in zwei dünne Lagen quer durchschneiden.
9. Springform dünn mit Öl ausfetten und mit Puderzucker ausstäuben. Oder eine Klarsichtfolie einlegen, um die Torte nach dem Einsetzen gut aus der Form herausnehmen zu können. Dann einen der beiden Böden in die Form legen.
10. Zucker und 100 ml Apfelsaft erhitzen.
11. Das Eigelb von zwei Eiern, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Salz, Vanille, eine Prise Zimt und den heißen Zucker-Apfelsud mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
12. Die ausgedrückte Gelatine in dem restlichen Apfelsaft (60 ml) auflösen und die Eigelb-Mischung mit dem Schneebesen unterrühren. Dann die geschlagene Sahne und den Frischkäse miteinander verrühren und anschließend unterheben.
13. Die Springform mit der fertigen Mousse in zwei Schichten (mit dem zweiten Sacherboden in der Mitte) auffüllen.
14. Die Torte ca. 2 Std. im Kühlschrank kaltstellen und dann aus der Form nehmen. Dünn mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

TIPP:

Als Dekor können Sie glasierte Apfelspalten verwenden. Hierfür etwas Butter mit einer guten Prise Zucker schmelzen, bis die Masse karamellisiert, Apfelspalten kurz darin schwenken, abkühlen lassen und dann auf der VERPOORTEN Winter-Apfeltorte auflegen.

Es wünscht viel Spaß beim Backen und einen winterlichen Hochgenuss,
das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Winter-Apfel-Torte](#)