

Spekulatius-Apfel-Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

140 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Spekulatius
125 g Butter
800 g Äpfel
3 EL Zitronensaft
115 g Zucker
275 ml Apfelsaft
30 g Speisestärke
2 TL Zimt
6 Blatt Gelatine
500 ml Sahne
2 Pkg Vanillezucker
2 Pkg Sahnesteif
einige Apfelspalten



Zubereitung

Butter schmelzen. Spekulatius in einem geschlossenen Gefrierbeutel fein bröseln und mit der Butter vermischen (ca. 2 EL für Deko zurückhalten). Mischung auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen und fest andrücken. Den Boden ca. 30 Minuten im Kühlschrank erhalten lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelstücke mit Zitronensaft in einem Topf mischen und 100g Zucker und 200 ml Apfelsaft hinzufügen. Die Apfelmischung aufkochen und 4 Minuten kochen lassen. Den restlichen Apfelsaft mit der Stärke gut verrühren und in das Apfelkompott rühren. Das Kompott mit dem Zimt verfeinern und alles noch einmal aufkochen lassen. Dann sofort auf dem Boden verteilen. Die Torte min. 1 Stunde kalt werden lassen.

Die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser quellen lassen. In der Zeit die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig unter die Sahne heben. Die gequollene Gelatine in einem Topf bei mittlerer Hitze auflösen. Die Gelatine vom Herd nehmen und zwei Löffel der Sahne Masse unterrühren. Die Gelatinemischung in die Sahne einrühren.

Die Sahnemasse auf dem Apfelkompott verteilen (3 EL für Deko zurückhalten). Die Eierlikörtorte kaltstellen und vor dem Servieren die übrige Sahne mit einer Spritztülle aufspritzen und mit Apfelspalten und dem Rest Spekulatius dekorieren.

Leser-Tipp

Das Apfelkompott sollte ganz kalt sein, damit die Sahnemasse problemlos darauf verteilt werden kann.

[Link zum Rezept: Spekulatius-Apfel-Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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