

Apfeltörtchen mit Verpoortenmousse ohne Backen

Zutaten

Für 6 Apfel-Törtchen mit Eierlikör (6-9 Personen)

- 100 g Amarettini
 - 30 g gehackte Mandeln
 - 60 g geschmolzene Butter
 - 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN Edition Amaretto-Apricot
 - 5 Blatt Gelatine
 - 2 Eiweiß
 - 120 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 300 ml Schlagsahne
 - 100 g Mascarpone
 - 1 Vanilleschote
 - 4 Äpfel (Boskoop)
 - 2 cl Apfelsaft
 - Saft einer Zitrone
 - 1 Zimtstange
 - 30 g Mandelblättchen zur Deko
- Zusätzlich werden 6 Dessertringe benötigt (Durchmesser 8 cm)



Zubereitung

Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie leicht braun sind und mit den Amarettinibröseln und der Butter verrühren. Die 6 Dessertringe auf ein mit Alufolie bedecktes Schneidebrett stellen und gleichmäßig mit der Amarettinimasse füllen und mit einem Löffel am Boden festdrücken und für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Schlagsahne steif schlagen. Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN Edition Amaretto-Apricot mit einem Mixer verrühren und 75 g Zucker einrieseln lassen und so langeiterrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und unterrühren. Die Schote für das Apfelkompott aufheben. Die Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter Rühren erwärmen, bis sich die Blätter aufgelöst haben. Vier Esslöffel der Verpoortenmasse unter Rühren hinzufügen und die Gelatine dann unter die restliche Verpoortenmasse heben. Erst die Schlagsahne und dann das Eiweiß unterheben und in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Masse zu gelieren beginnt (nach ca. einer halben Stunde), gleichmäßig auf die Dessertringe verteilen und für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Den Zitronensaft dazugeben, damit die Äpfel nicht braun werden. Mit dem Apfelsaft, der Zimtstange, dem restlichen Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote in einem Topf kochen, bis die Äpfel weich sind und abkühlen lassen. Wenn das Verpoortenmousse in den Dessertringen fest geworden ist, das Kompott gleichmäßig auf die Dessertringe verteilen und mit einem Löffel leicht festdrücken. Vor dem Servieren mit einem heiß abgespülten Messer am inneren Rand der Dessertringe entlangfahren und diese nach oben vorsichtig abziehen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten, bis sie leicht braun sind und die Törtchen damit dekorieren.

[Link zum Rezept: Apfeltörtchen mit Verpoortenmousse ohne Backen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Apfeltörtchen mit Verpoortenmousse ohne Backen

Leser-Tipp

Das Apfelkompott kann noch mit einer Hand voll Rosinen aufgepeppt werden.

[Link zum Rezept: Apfeltörtchen mit Verpoortenmousse ohne Backen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de