

Schokoladentörtchen umhüllt von Schokoladenmousse und karamellisierter Apfelhaube

Zutaten

Schokoladenboden:

- 60 g Butter
- 50 g Zartbitterschokolade
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 15 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver

Schokoladenmousse:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 200 ml Sahne
- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 Blatt Gelatine

2 Äpfel

- den Saft einer Zitrone
- 60 g Butter
- 60 g brauner Zucker

Zubereitung

Butter und Zartbitter Schokolade im Wasserbad schmelzen. Ei mit Zucker schaumig schlagen, flüssige Schokolade-Butter unterrühren. Das Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in 4 Ringe füllen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die kalten Törtchen aus dem Ring lösen.

Die Gelatine aufweichen und die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Sahne mit 2 EI Zucker steif schlagen. Das Eiweiß steif schlagen, mit der Sahne vermischen und kalt stellen. Eigelb, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den restlichen Zucker im Wasserbad zusammen aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Dann die geschmolzene Kuvertüre unterziehen. Jetzt die aufgelöste Gelatine hinzufügen. Das Sahne-Eiweiß-Gemisch unterheben, bis alles eine glatte Masse ergibt.

Die Törtchen wieder in die Ringe setzen, Schokoladenmousse einfüllen und im Kühlschrank kalt stellen. Die Äpfel schälen und halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne die Butter schmelzen, den braunen Zucker dazu geben. Die Apfelscheiben darin karamellisieren lassen.

Die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen, die kalten Apfelscheiben dekorativ auf die Törtchen legen. Auf Teller anrichten und mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör den Teller beträufeln und servieren.



[Link zum Rezept: Schokoladentörtchen umhüllt von Schokoladenmousse und karamellisierter Apfelhaube](#)