

Bratapfeltörtchen mit Espresso-Schokoladen-Boden

Zutaten

für ca. 6 bis 8 Bratapfel-Törtchen:

- 3 Eier
- 2 gehäufte EL Zucker
- 140 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 Tasse Espresso
- 50 g Mehl
- 1 TI Backpulver
- 3 Äpfel (in Bioqualität und eine Sorte nehmen, die nicht zerfällt)
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Pkg Rumrosinen
- 200 ml Apfelsaft
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 1 TI Zimt
- 25 g Stärkemehl
- 100 ml Sahne
- 100 ml Verpoorten Original
- 100 g Crème fraîche
- 1 TI Gelatine
- Zimt-Zucker-Mischung aus 1 TI Zimt und 3 TI Zucker



Zubereitung

6 bis 8 Metall- oder Servierringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Meine Ringe haben einen Durchmesser von 7,5 cm, so dass der Teig bei mir für 7 Törtchen reicht. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Dann für den Teig 80 g Butter mit der zerbröckelten Schokolade in einem Topf bei geringer Temperatur schmelzen. Die Eier mit einem gehäuften Esslöffel Zucker schaumig schlagen. Die flüssige Butter-Schokoladen-Mischung unterrühren. Danach das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die Ringe verteilen und ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen in den Ringen abkühlen lassen.

Die Äpfel waschen, in Würfel schneiden und mit den Mandeln und der übrigen Butter anbraten. Dann einen gehäuften Esslöffel Zucker einrieseln lassen und leicht karamellisieren. Die Rumrosinen unterrühren. Apfelsaft, Vanillinzucker, Zimt und Stärkemehl in einem Topf verrühren und dann auf dem Herd erhitzen und aufkochen lassen, so dass eine dicke, puddingartige Masse entsteht. Dort hinein die Bratapfelmischung geben und alles gut verrühren. Die Apfelmischung gleichmäßig auf die Tortenböden in den Servierringen verteilen und im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Für das Topping die Sahne richtig steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Crème fraîche unterrühren. Die Gelatine einweichen und dann (nach Anleitung) unter die Creme rühren. Etwas abwarten, bis die Creme anfängt dicklich zu werden. Die Törtchen mit einem Messer vorsichtig aus den Ringen lösen. Dann die Creme eine Spritztüte füllen und auf den Törtchen verteilen. Abschließend mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

[Link zum Rezept: Bratapfeltörtchen mit Espresso-Schokoladen-Boden](#)

Bratapfeltörtchen mit Espresso-Schokoladen-Boden

[Link zum Rezept: Bratapfeltörtchen mit Espresso-Schokoladen-Boden](#)

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