

# Verpoorten-Schokodessert mit Verpoorten-Apfel-Zimtsauce

## Zutaten

Für 4 Stück

Für den Teig:

3 Eier

1 Prise Salz

1 Msp Zimt

74 g Zucker

74 g Mehl

Zucker zum Bestreuen eines Küchentuchs

Für die Creme:

4 1/2 Blätter weiße Gelatine

60 g weiße Schokolade

2 Eier

1 Prise Salz

50 g Zucker

230 ml Milch

6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

75 ml Schlagsahne mind. 30% Fettgehalt

Für die Sauce:

150 g Äpfel

1 TL Zitronensaft

1/2 Orange (den Saft auspressen)

1 Prise Zimt

25 g Zucker

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Dekoration:

Kakaopulver zum bestäuben

Besonderes Backzubehör:

6 Dessertringe mit 6 cm Durchmesser (Joghurtbecher gehen auch)



[Link zum Rezept: Verpoorten-Schokodessert mit Verpoorten-Apfel-Zimtsauce](#)

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-Schokodessert mit Verpoorten-Apfel-Zimtsauce

## Zubereitung

Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit der Prise Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die Eigelbe mit 2 EL Wasser, dem Zimt und dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl darüber sieben und mit einem Schneebesen locker unterheben. Sofort auf das mit Backpapier belegte Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten hell backen (Teig soll für 12 Kreise a 6 cm Durchmesser reichen). Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf das Tuch stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit der Prise Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen, kühl stellen. Die Gelatine ausdrücken und mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf erwärmen und auflösen lassen (nicht kochen). Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen, die Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterschlagen, dann die flüssige Schokolade und die Gelatine zugeben. Die Masse erhitzen aber nicht kochen lassen (immer wieder mit dem Schneebesen aufschlagen). Die Masse vom Wasserbad nehmen und kurz weiterschlagen. In den Kühlschrank stellen bis die Masse beginnt anzusteifen.

Währenddessen aus dem Teig mit einer runden Ausstechform 12 Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen.

Die Sahne steif schlagen. Die angesteifte Creme noch einmal aufschlagen und den Eischnee und die Sahne unterziehen.

Jeweils einen Biskuitkreis in einen Dessertring/Joghurtbecher (ohne Boden) legen und 3 TL von der lockeren Creme darauf verteilen. Insgesamt pro Ring 3 Schichten legen oder nach Belieben mehr. Für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Äpfel mit dem Orangensaft, dem Zucker, dem Zimt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz aufkochen, beiseite stellen und ziehen lassen.

Nach der Kühlzeit die Törtchen aus den Ringen lösen und mit Kakaopulver bestäuben (Ich habe Papiersterne vorher draufgelegt und nach dem Bestäuben entfernt.) Auf der Apfelsauce anrichten und bis zum Servieren kühl stellen.

## Leser-Tipp

Den Biskuitteig kann man mit Kakaopulver braun einfärben. Sieht auch toll aus.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Schokodessert mit Verpoorten-Apfel-Zimtsauce](#)