

# Apfel-Sahne-Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 8 Apfeltörtchen:

für den Buttermürbeteig:

30 g Zucker

60 g Butter

1 Eigelb

1 Spritzer Zitrone

1 Msp Vanille

1 Prise Salz

90 g Weizenmehl Typ 550

für die Torteleets zum Ausstreichen:

15 g Kuvertüre

für die Apfel-VERPOORTEN-Sahne-Creme:

250 ml Apfelsaft

30 g Zucker

25 g Cremepulver

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Blatt Gelatine

160 ml Sahne

für das Dekor:

1 Apfel

1 TL Zitronensaft

8 Schokoherzen

20 g Mandelblättchen

Außerdem:

8 Torteleettförmchen

Spritzbeutel oder Gefrierbeutel

Ausstecher für das Apfel-Kerngehäuse



## Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Buttermürbeteig (die Butter am besten in kleine Stückchen schneiden) in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 min. in den Kühlschrank stellen.

2. Die Torteleettförmchen mit Butter einfetten. Den Buttermürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2,5 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher 9,5 cm große Torteleettböden ausstechen und in die Förmchen legen (ein wenig andrücken).

[Link zum Rezept: Apfel-Sahne-Törtchen 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

## Apfel-Sahne-Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Ich habe erst eine Teighälfte verarbeitet und als ich 4 Böden fertig hatte die zweite Teighälfte da der Teig mir sonst zu warm wurde. Bei 200 °C ca. 10 min. backen. Der Teig sollte ganz leicht braun sein. Die Torteletts auskühlen lassen und währenddessen schon einmal die Kuvertüre über ein Wasserbad schmelzen. Die Torteletts aus den Förmchen holen und dünn mit der Kuvertüre ausstreichen.

3. 4/5 des Apfelsaftes mit dem Zucker aufkochen. Den restlichen Saft mit dem Cremepulver verrühren und unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. Solange rühren, bis es etwas zähflüssig geworden ist. Anschließend abkühlen lassen. Danach VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nicht ausdrücken, sondern mit dem aufgesogenen Wasser in einem Topf auf dem Herd flüssig werden lassen. Dann auch in die Creme einrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme in einem Spritzbeutel geben (ich habe einen Gefrierbeutel genommen und unten eine Ecke abgeschnitten) und wie ein Schneckenhäuschen auf die Torteletts spritzen. Für 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Den Apfel schälen und 8 dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Schale mit Wasser und einem Teelöffel Zitronensaft geben, damit die Scheiben nicht braun werden. Anschließend mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit einem kleinen Ausstecher die Mitte also das Kerngehäuse ausstechen. Je eine Scheibe auf die Apfelsahnecreme lege und leicht andrücken. Die Seiten des Törtchens mit Mandelblättchen dekorieren und in die Apfelmittle ein Schokoherz legen. Fertig und nun sollte alles noch am selben Tag gegessen werden. Viel Spaß beim Genießen!

[Link zum Rezept: Apfel-Sahne-Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)