

Schokoladenbrownie-Dessert-Törtchen mit Verpoorten-Creme und Äpfeln

Zutaten

Für 4 Portionen:

Brownie:

250 g Zartbitterschokolade
125 g Butter
1 Prise Salz
170 g Zucker
3 Eier
50 ml Sahne
2 Pkg Vanillezucker
75 g Mehl
1 TL Backpulver

Verpoorten-Creme:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 ml Sahne
4 Blätter weiße Gelatine

Apfeldecke:

6 schöne rote Äpfel
3 EL Zucker
50 g Butter
Saft einer Zitrone
1 Pkg weißer Tortenguss
2 EL Zucker
250 ml Apfelsaft



Zubereitung

1. Brownie backen: Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade, Salz, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und unter Rühren weiter schmelzen. Wenn alles eine homogene und glatte Masse ist, den Topf vom Herd nehmen, Inhalt in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Eier nach und nach in die abgekühlte Masse rühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter die Masse heben. In eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) oder eine andere Form von ähnlicher Größe die Schokoladenmasse geben und glatt streichen. Den Brownie nun bei ca. 170 °C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen, vom Springformrand lösen, diesen auch entfernen und den Brownie auskühlen lassen.

2. Verpoorten-Creme: VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sahne mischen und erwärmen. Die Blattgelatine nach Anweisung des Herstellers auflösen und unter die Flüssigkeit rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Den Springformrand wieder um den Brownie stellen, schließen und die noch flüssige Verpoorten-Creme auf dem Brownie glatt verstreichen. Die Form nun kalt stellen, damit die Gelatine schnell anzieht und fest wird.

[Link zum Rezept: Schokoladenbrownie-Dessert-Törtchen mit Verpoorten-Creme und Äpfeln](#)

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

Schokoladenbrownie-Dessert-Törtchen mit Verpoorten-Creme und Äpfeln

4. Zucker und Butter in einer weiten Pfanne erhitzen. Äpfel erst halbieren, vierteln und vom Kerngehäuse befreien und danach in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in die Pfanne geben und gut umrühren. Den Saft der Zitrone hinzugeben. Hat sich der Zucker wieder gelöst, alles vorsichtig umrühren und einige Minuten dünsten lassen. Die Äpfel dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

5. Sind die Äpfel abgekühlt und ist die Verpoorten-Creme schon ein wenig fest, können die Äpfel auf der Creme verteilt werden.

6. Tortenguss mit Zucker in einem Topf verrühren, mit Apfelsaft aufgießen, gut verrühren, unter Rühren erhitzen und einmal aufkochen lassen. Mittels eines Backpinsels die Äpfel nun mit dem Tortenguss bestreichen. Zwei bis drei Stunden kalt stellen.

Sobald das Dessert-Törtchen gut durchgekühlt ist, kann es serviert werden.

[Link zum Rezept: Schokoladenbrownie-Dessert-Törtchen mit Verpoorten-Creme und Äpfeln](#)