

Rock 'n' Roll Apple Pie: Apfel-Frischkäse-Torte mit Schokoboden und Verpoorten Original

Zutaten

Apple Pie Boden:

120 g Schoko-Mürbeteigkekse (selbst gemachte oder gekaufte Schoko-Cookies)

4 El flüssige Butter

Zimt

Füllung und Belag Appel Pie:

500 g körniger Frischkäse

250 g Doppelrahm-Frischkäse

1/3 Tasse Zucker (75 g)

150 g brauner Zucker

2 TI Zimt

2 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 Eier

3/4 Tassen Sauerrahm (175 g)

1/3 Tasse Sahne (75 g)

3 säuerliche Äpfel

4 El Zitronensaft

4 El Butter

Zubereitung

1. Kekse fein zerbröseln, mit Butter und Zimt mischen. Masse als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) drücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Ca. 30 Min. kalt stellen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Keksboden ca. 8 Minuten backen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

2. Ofentemperatur auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) reduzieren. Körnigen Frischkäse durch ein feines Sieb passieren. Mit dem Rahmfrischkäse cremig aufschlagen. Weißen Zucker, 100 g braunen Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 1 TI Zimt unterrühren. Eier, Sauerrahm, Sahne unterquirlen. Die Frischkäsecreme auf den Schokoboden verteilen und ca. 70 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft mischen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und 50 g braunen Zucker mit 1 TI Zimt darin karamellisieren. Apfelspalten dazugeben und kurz garen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, aus der Form lösen und die Äpfel in Form einer Rosenblüte auf dem Käsekuchen anrichten.

Leser-Tipp

Lieber zuviel als zuwenig machen!

[Link zum Rezept: Rock 'n' Roll Apple Pie: Apfel-Frischkäse-Torte mit Schokoboden und Verpoorten Original](#)

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