

Apfelrufruttorte mit Schokoladen-Chilicreme à la Kerstin M.

⌚ 70 Minuten (+ c.a. 6 Std. Back-/Kühlzeit) III Schwer



Bild: BVEO

Zubereitungsweise

Tortenboden

Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit den restlichen 100 g Zucker steif schlagen und unter die Eigelb-Creme heben. Mehl mit Kakao und Stärke mischen, sieben und unter die Eigelb-Creme heben. Bei 175 Grad für 35 - 40 Minuten backen. Tortenboden auskühlen lassen und einmal durchschneiden.

Schokoladen-Chilicreme

Chilischote ganz fein hacken, mit Sahne und Zucker einmal aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren, sodass keine Chilischoten mehr darin bleiben. Die Sahnemasse zusammen mit den Eigelben bei geringer Temperatur und unter ständigem Rühren langsam auf dem Wasserbad eindicken. Die dunkle Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend die warme Sahnemasse vorsichtig unter die geschmolzene Kuvertüre geben und beide Massen sorgfältig miteinander vermischen.

Apfelrufruttcreme

Die Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, klein schneiden, mit etwas Wasser weich dünsten und zu Apfelmus pürieren. Sahne, Vanillemark und Zucker in einem Topf erwärmen. Wenn die Masse lauwarm ist, die Eigelbe hinzugeben und die Masse bei geringer Temperatur unter ständigem Rühren eindicken, ohne dass sie gerinnt. ▶

Zutaten

Schokoladenbiskuit

6 Eier getrennt, 150 g Zucker, 100 g Mehl, 30 g Stärkemehl, 30 - 40 g Kakaopulver

Schokoladen-Chilicreme

200 g Sahne, 4 Eigelb, 40 g brauner Zucker, 200 g Zartbitterschokolade, 1 Chilischote

Apfelrufruttcreme

4 Äpfel, Zucker, ½ Vanilleschote, 90 g Sahne, 4 Eigelb, 2 Blatt Gelatine, 50 g kaltes Wasser, 550 g Sahne



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Apfelmus unterrühren. Die Apfelfruchtcreme sofort vom Herd nehmen, in eine Schüssel füllen, mit und mit Folie bedeckt eine Stunde lang im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Gelatine in dem kalten Wasser einweichen. Die Sahne mit einem Stabmixer aufschlagen. Gelatineblätter ausdrücken und in einem Topf erwärmen. Die flüssige Gelatine unter die Apfelfruchtcreme rühren und die gesamte Masse unter die geschlagene Sahne heben.

Torte

Einen Tortenring um den Tortenboden legen. Schokoladen-Chilicreme auf den Tortenboden streichen die Apfelfruchtcreme darüber streichen. Circa vier Stunden in den Kühlschrank stellen. •

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de