

Apfeltörtchen mit gebratenen Apfelspalten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,25 l Apfelmus, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, 0,25 l saure Sahne, 7 Blatt Gelatine, 125 ml Sahne, 0,25 l Schokoladesauce.

Die Vorbereitungen:

Rehrückenform mit kaltem Wasser ausspülen und mit einer Klarsichtfolie auslegen.

Die Zubereitung:

Apfelmus mit Vanillezucker, Zitronensaft und saurer Sahne vermischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Ca. 2 EL der Apfelmasse erwärmen, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Restliche Masse zügig einrühren, Sahne unterheben. Masse in die Rehrückenform füllen, mit Folie zudecken und für ca. 4 Stunden kalt stellen. Danach Folie abziehen, Rehrückenform auf einen Teller stürzen, mit Schokoladesauce und gebratenen Apfelspalten (siehe Rezept) garnieren.

Gebratene Apfelspalten:

2-4 kleine Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Hälften in je 4 Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. 1 EL Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, 1 TL Kristallzucker einstreuen, Apfelspalten darin auf kleiner Flamme beidseitig braten.

Guten Appetit!