



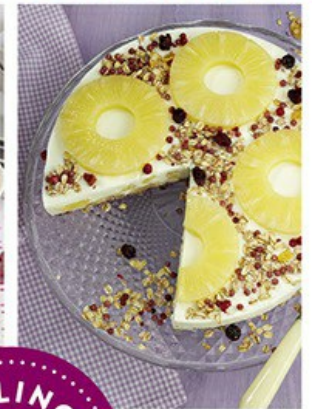
KLASSIKER

DR. OETKER

- VERLAG -

SEIT 1891

KÜHLSCHRANKTORTEN VON A-Z





APFELTARTE

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

ZUTATEN FÜR 10 STÜCKE

FÜR DEN BODEN:

150 g Vollmilch-Kuvertüre
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
200 g Müsli Vitalis Knusper Plus Multifrucht

FÜR DEN BELAG:

6 mittelgroße Äpfel (etwa 650 g), z. B. Cox Orange oder Boskop
400 ml Apfelsaft
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
50 g Zucker
2 Blatt weiße Gelatine

FÜR DAS BAISER:

2 Eiweiß (Größe M)
80 g Zucker

ZUSÄTZLICH:

Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm)
evtl. Flambierbrenner (Crème brûlée-Brenner) zum Abflämmen des Baisers

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 11 g, Kh: 49 g, kcal: 308

1. Für den Boden Kuvertüre in Stücke hacken, mit dem Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Das Müsli grob hacken und zu der geschmolzenen Schokolade geben. Die Zutaten gut verrühren.

2. Die Schokoladen-Müsli-Mischung in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und mit einem Löffel fest zu einem Boden andrücken. Den Knusperboden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

3. Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in etwa 8 mm dicke Spalten schneiden. 350 ml von dem Apfelsaft und den Zitronensaft in einen Topf geben. Die Apfelspalten hinzufügen. Die Zutaten aufkochen und 2–3 Minuten zugedeckt dünsten, bis die Apfelspalten weich, aber noch bissfest sind. Die Apfelspalten in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

4. Den restlichen Apfelsaft (50 ml) mit dem Pudding-Pulver und dem Zucker anrühren. Den aufgefangenen Saft in einen Topf gießen und erneut aufkochen. Das angerührte Pudding-Pulver in den von der Kochstelle genommenen Saft rühren. Den Apfel-Pudding etwa 2 Minuten unter Rühren kochen lassen. Die Apfelspalten unterrühren, den Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in dem warmen Apfel-Pudding auflösen. Den Apfel-Pudding etwas abkühlen lassen.

6. Den Apfel-Pudding auf den Müsli-Boden geben und glatt streichen. Die Apfeltarte zugedeckt mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Für das Baiser die Apfeltarte zunächst vorsichtig aus der Springform lösen. Das Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach den Zucker kurz unterschlagen.

8. Die Baisermasse in den Spritzbeutel füllen. Die Apfeltarte mit dem Baiser verzieren. Das Baiser mit dem Flambierbrenner vorsichtig abflämmen.

TIPP:

Wenn Sie keinen Flambierbrenner haben, die Apfeltarte kurz unter dem heißen Backofengrill bräunen.



APFELTORTE MIT SAHNEPUDDING

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 Pck. Pudding-Pulver Sahne-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch (3,5 % Fett)

FÜR DEN BODEN:

170 g Zwieback
70 g Zucker
170 g Butter
abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

FÜR DEN APFELBELAG:

5 Äpfel, z. B. Elstar (850 g)
3 EL Zitronensaft
30 g Zucker
1 Pck. ungezuckerter Tortenguss, klar

FÜR DIE CREME:

1 Pck. Sahnesteif
20 g Puderzucker
150 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
150 g Crème fraîche

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 22 g, Kh: 40 g, kcal: 373

1. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding in eine Schüssel geben. Direkt auf die Oberfläche eine Lage Frischhaltefolie legen, damit der Pudding keine Haut bekommt. Den Pudding etwa 1 Stunde erkalten lassen.

2. Für den Boden Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Zwieback mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Den Topf sofort von der Kochstelle nehmen. Die Butter nach und nach unterrühren und zerlassen. Karamell-Butter-Masse unter Rühren vorsichtig erhitzen, bis sich eventuelle Klümpchen aufgelöst haben. Zitronenschale und Zwiebackbrösel unterheben. 3 Esslöffel der Bröselmasse zum Garnieren beiseitelegen.

3. Einen Tortenring (Ø 26 cm) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse darin gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Tortenboden in den Kühlschrank stellen.

4. Inzwischen für den Apfelbelag die Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln und entkernen. 4 Apfelviertel dünn mit Zitronensaft bestreichen und bis zum Garnieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Restliche Apfelviertel der Länge nach in je 3 Spalten, dann die