

Schokoröllchen-Torte mit Apfelmus

Für die Springform (Ø 20 cm):
etwas Fett

Boden:
75 g Löffelbiskuits
70 g Butter

Belag:
48 Schokoladenröllchen
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Gl. Apfelmus (Füllmenge 750 g)
etwa 3 EL Portwein
400 g Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Zucker

Zum Verzieren:
1 Apfel
etwas Zitronensaft
einige kleine Pfefferminzblätter



etwa 6 Stück



aufwändig



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt Portwein 1 EL Zitronensaft verwenden.
- Für eine schönere Farbgebung statt nur Apfelmus ein Aprikosen-Apfelmus verwenden.

1. Vorbereiten: Den Springformboden fetten.

2. Boden: Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und das Gebäck mit einem Teigroller zerbröseln. Brösel in eine Rührschüssel geben. Butter zerlassen, zu den Löffelbiskuits geben und gut verrühren. Die Masse gleichmäßig in der Springform verteilen und zu einem glatten Boden andrücken.

3. Belag: Schokoladenröllchen am Springformrand entlang senkrecht in den Boden stecken. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Apfelmus mit Portwein verrühren. Gelatine gut ausdrücken, auflösen, unter das Apfelmus rühren und die Masse kalt stellen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Zucker steif schlagen. Sobald das Apfelmus anfängt dicklich zu werden, die Sahne unterheben. Die Apfelmus-Sahne-Masse in die Springform füllen und glatt streichen. Torte etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Springformrand mit Hilfe eines Messers vorsichtig entfernen.

5. Verzieren: Äpfel waschen, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Torte mit Apfelscheiben und Pfefferminzblättchen garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 39 g, Kh: 59 g, kJ: 2.622, kcal: 625