

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Tartelettes: 6 Stück

Zubehör: Tartelettesringe 7 cm Ø, [Silikomart "Savarin"](#)

## Karamellierte Äpfel

- 3 Äpfel
- 35 g Butter
- 40 g Akazienhonig
- 100 g Zucker
- 45 g Sahne
- 4 g Pulvergelatine
- 24 g Wasser

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Die Gelatine in 24 g Wasser quellen lassen. Die Butter schmelzen und zusammen mit dem Honig aufkochen. Die klein geschnittenen Äpfel dazu geben und auf kleiner Flamme ca. 5 Minuten dünsten. Anschließend bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Zucker karamellisieren, daneben die Sahne erhitzen. Sobald der Zucker die Farbe von Bernstein angenommen hat die heiße Sahne zugeben und rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Gelatine darin auflösen und zum Schluss die Apfelwürfel unterheben.

Die karamellisierten Äpfel in die Silikonform füllen und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

## Vanilleganache

- 75 g Sahne
- 25 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder Callets
- gemahlene Vanille

Die Kuvertüre in der Mikrowelle (600 W) schmelzen. 25 g Sahne mit der Vanille aufkochen und unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. In einem feinen Strahl die restliche Sahne unterrühren. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Haselnusschips (J. Loustau)

- 1 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 23 g geriebene Haselnüsse
- 3 g Maizena

Das Backrohr auf ca. 180° Umluft vorheizen. Das Eiweiß in der Küchenmaschine aufschlagen, langsam den Zucker zugeben und zu einer fluffigen Meriguemasse schlagen. Anschließend die geriebenen Haselnüsse und das gesiebte Stärkemehl vorsichtig unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder auf eine Silikonmatte aufstreichen (ca. 1 cm dick) und im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen. Die lange Backzeit ist ganz bewusst, der Teig muss sehr trocken sein. Anschließend komplett auskühlen lassen.

Das Backrohr auf ca. 150 ° Umluft vorheizen. Den trockenen Teig nun in kleine Stücke verbröseln. Etwas Eiweiß mit Zucker verrühren und zu den Streuseln geben. Mit den Fingern etwas verkneten und kleine "Nuggets" daraus formen. Diese nun auf eine Silikonmatte legen und ca. 15 Minuten backen. Bis zur Verwendung in einer luftdichten Dose aufbewahren.

### Vanillemürbteig

- 100 g Mehl
- 10 g geriebene und geschälte Mandeln
- 30 g Zucker
- 57 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Mark einer halben Vanilleschote

Aus den angegebenen Zutaten rasch einen Mürbteig kneten, zu einem Ziegel formen und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig ca. 3 bis 4 mm dünn ausrollen und die Tartelettesformen damit auskleiden. Das Blech für ca. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen, dadurch erspart man sich das Blindbacken und verhindert weitestgehend das Absinken des Teiges. In dieser Zeit die Mandelfrangipane zubereiten.

### Mandelfrangipane

- 60 g gemahlene Mandeln
- 1/2 verschlagenes Ei
- 60 g weiche Butter
- 60 g Zucker

Den Backofen auf ca. 170 ° Umluft vorheizen. Alle Zutaten zu einer cremigen Masse mixen und auf den Boden der Tartelettes glatt verstreichen. Ihr könnt die Masse auch in einen Einwegspritzebeutel geben, die Spitze abschneiden und die Frangipane in einer Spirale auf den Boden dressieren. Danach die Tarte im heißen Backofen ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backen, anschließend komplett auskühlen lassen.

## Fertigstellung

Die "Apfelringe" ausformen und auf die vorbereiteten Tartelettes legen. Die Vanilleganache auf geringer Stufe mit dem Mixer aufschlagen und je einen Tupfen in die Mitte dressieren. Den Rand mit den Haselnusschips verzieren.

Diese Apfeltörtchen habe ich schon vor sehr langer Zeit zubereitet. Heute würde ich die karamellisierten Äpfel noch mit einer Glasur verzieren. Das würde einen schöneren Glanz ergeben 😊. Wer das machen möchte, ein Rezept dazu findet ihr hier bei meiner [Himbeer|Mohn|Torte](#).

♥♥ Gutes Gelingen ♥♥