



# APFEL-VANILLE-SCHNITTEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



50



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig

### FÜR DIE APFELFÜLLUNG

500 ml Apfelsaft

15 g Vanillepuddingpulver

800 g Apfel, in Spalten geschnitten

0.5 Zitrone(n), Saft davon

2 cl Rum

1 Pkg. Tortengelee, klar

### FÜR DIE VANILLECREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt

80 g Sauerrahm 15 % Fett

70 g Zucker

0.5 Orange(n), fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig in 3 gleich große Teile schneiden.
2. Für die Apfelfüllung: Einen Teil vom Apfelsaft mit dem Vanillepuddingpulver glatt rühren. Restlichen Apfelsaft aufkochen und die Vanillepuddingmischung einrühren. Apfelspalten, Zitronensaft, Rum und Tortengelee dazumischen und auskühlen lassen.
3. Einen Teil vom Blätterteig in eine rechteckige, mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen und die Apfelmischung darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Die restlichen 2 Blätterteigteile mit einer Gabel einstechen und bei 210 °C ca. 10 Minuten blind backen.
5. Für die Vanillecreme: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Sauerrahm, Zucker und Orangenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Einen Blätterteigteil auf die Apfelmasse legen, die Vanillecreme darauf verteilen und den dritten Blätterteigteil darauflegen.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. **Tipp:** Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.