

# APFEL-ZIMTCREME-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

60

leicht

## Tipps

Statt Apfelsaft kann auch Most verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

**1** Frischer, süßer Mürbteig  
Butter, für die Form

## FÜR DIE ÄPFEL

**750 ml** Apfelsaft

**200 g** Zucker

**2 Msp.** Zimt

**2 Pkg.** Vanillepuddingpulver

**1 kg** Äpfel, geschält, in Scheiben geschnitten

## FÜR DIE ZIMTCREME

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**180 g** Mascarpone

**60 ml** Milch

**80 g** Zucker

**1** Zitrone(n), Saft davon

**2 cl** Rum

**2 Msp.** Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Mürbteig laut Rezept zubereiten. 2.
- Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Mürbteig ausrollen und in eine befettete Form geben. 3
- Für die Äpfel: Apfelsaft mit Zucker und Zimt aufkochen. Etwas von der Flüssigkeit mit dem Vanillepuddingpulver glatt rühren und zum Apfelsaft mischen. 4
- Äpfel in der Form verteilen und die Apfelsaftmischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und über Nacht kalt stellen. 5
- Für die Zimtcreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 6
- Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. 7.
- Creme auf den Äpfeln verteilen und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.