



CREAM TEAM

CREAM TEAM TORTE

 45 Min.

Zutaten

Für den Boden

- 1 Packung Cream Team (150 g)
- 70 g Butter

Für den Belag 1

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 100 ml Milch (3,5 % Fett)
- 50 g weiße Schokolade
- 1 Glas Apfelkompott (360 g)

Für den Belag 2

- 100 g Zartbitter Kuvertüre (55 % Kakao)
- 300 g Schlagsahne (30 – 32 % Fett)
- 1 Packung Sahnesteif

Zum Garnieren

- etwa 10 g weiße Schokoladenraspel
- etwa 10 g Zartbitter Kuvertürenraspel
- einige Cream Team Kekse



Schritt 1

Für den Boden die Cream Team Kekse in sehr kleine Würfel hacken. Butter in einem Topf zerlassen, die Cream Team Würfel dazugeben, gut verrühren und 5 Minuten in dem Topf durchziehen lassen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit einen Springformrand (Durchmesser 24 cm) oder Tortenring auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Butter- Keks-Masse in den Springformrand oder Tortenring füllen und mit einem Esslöffelrücken gleichmäßig zu einem Boden fest andrücken. Den Tortenboden etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

Für den Belag 1 die Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Die weiße Schokolade in Stücke brechen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Topf von der Kochstelle nehmen. Schokolade und die leicht ausgedrückte Gelatine in der Milch unter Rühren auflösen. Apfelmus in eine Rührschüssel füllen, die Milchmasse dazugeben und unterrühren. Die Fruchtmasse kurz in den Kühlschrank stellen bis sie anfängt zu gelieren. Dann auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 4

Für den Belag 2 in der Zwischenzeit die Zartbitter Kuvertüre in Stücke hacken. Sahne in einem Topf erhitzen, von der Kochstelle nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Die Sahne-Kuvertürenmasse in eine Rührschüssel füllen, in den Kühlschrank stellen und erkalten lassen. Zwischendurch umrühren. Dann die Sahnemasse mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz aufschlagen. Sahnesteif unter Rühren hinzufügen, die Masse steifschlagen. Nun auf die helle Fruchtmasse geben und verstreichen. Anschließend die Cream Team Torte ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 5

Den Springformrand oder Tortenring und das Backpapier von der Torte lösen und entfernen.

Kurz vor dem Servieren auf die Tortenoberfläche Schokoladen- und Kuvertürenraspel streuen und mit Cream Team Keksen garnieren.

Tipp: Die hellen und dunklen Schokoladen-/Kuvertürenraspel zum Garnieren der Torte gelingen super mit einem Sparschäler.