

Apfelstrudel neu interpretiert 2017 mit Mandel, Vanille und Zimt

HUG Choco-Tartelette Filigrano Rechteck 5,3 cm (ca. 35 Stück, Kosten der Füllung pro Stück 0,50 – 0,60 Euro)

Alternativ:

Als Fingerfood im HUG Choco-Tartelette Filigrano rund 3,8 cm und/oder im HUG Dessert-Tartelettes Filigrano Carrée 3,3 cm (ca. 65 Stück, Kosten der Füllung pro Stück 0,35 bis 0,45 Euro)

Mandel-Zimt-Creme:

| | | | |
|---|-----|------|--|
| - | 21 | g | Pflanzliche Gelatine |
| - | 300 | ml | Apfelsaft |
| - | 375 | ml | Sahne |
| - | 35 | g | Invertzucker |
| - | 40 | g | Glucose |
| - | 250 | g | weiße Schokolade |
| - | 120 | g | geröstete und gehackte Mandelblättchen |
| - | 550 | ml | Sahne |
| - | 1 | Msp. | Zimt |
| - | 1 | TL. | Vanille |
| - | | | Minze |

375ml Sahne, Zucker und Glucose aufkochen. Nun die heiße Flüssigkeit auf die Schokolade geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Am Ende die kalte Sahne (550ml), Mandelblättchen (1 EL. zum Anrichten beiseitelegen) und Gewürze unterrühren und für einen Tag kalt stellen.

Nun die Masse in einer Küchenmaschine mit einem Schneebesen zu einer cremigen Creme aufschlagen.

Das Mandelmousse in die Silikon Rauten-Formen abfüllen und für 2 Stunden einfrieren. Nebenbei den Apfelsaft mit der pflanzlichen Gelatine kalt vermengen und dann aufkochen. Die gefrorenen Rauten durch den Gelee ziehen und langsam auf einem Blech auftauen lassen.

Apfeleis:

| | | | |
|---|-----|-------|-----------------------|
| - | 300 | g | Sauerrahm |
| - | 150 | g | Joghurt |
| - | 4 | El | Apfelpaste (3 Doppel) |
| - | 50 | g | Marzipan |
| - | 1 | El | Gelee Espresso |
| - | 2 | Blatt | Gelatine |
| - | 150 | g | Puderrucker |
| - | 1 | Msp. | Vanille |

250g Sauerrahm, Joghurt, Apfelpaste, Zucker, Marzipan, Vanille in einen Mixbecher oder Schüssel geben und mixen. Nebenbei die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Danach die Gelatine ausdrücken. 50g vom Sauerrahm warm machen und darin die Gelatine auflösen. Danach die Masse mit den anderen Zutaten angleichen und miteinander vermengen. Nun das Gelee Espresso einmixen. Zum Schluss die Masse in einen Pacojet-Becher geben und für 12 Stunden einfrieren.

Apfel-Gewürzragout:

| | | | |
|---|-----|-----|------------------|
| - | 1 | St. | Elstar-Apfel |
| - | 150 | ml | Apfelsaft Zucker |
| - | 70 | g | Calvados Zimt |
| - | 20 | ml | Nelke Vanille |
| - | | | Piment Sternanis |
| - | | | Mondamin |
| - | | | |

Den Apfel in feine Würfel schneiden. Nebenbei den Zucker karamellisieren. Nun mit Calvados und Apfelsaft ablöschen. Danach die Gewürze hinzugeben und für 10 min leicht köcheln lassen. Nun den Sud mit den Gewürzen für die nächsten 5 Stunden ausziehen lassen. Anschließend die Flüssigkeit passieren und mit Mondamin abbinden. Am Ende den abgebundenen Sud auf die Apfelwürfel geben.

Anrichten:

Das Apfel-Gewürzragout in das Tartelettes geben und darauf die gelierte Mandel-Zimt-Creme setzen. Nun die Mandelblättchen auf das Mousse geben, sodass das Apfeleis nicht herunterrutscht.

Zum Schluss mit Apfelspalten und Minze ausgarnieren.