

# Apfel-Amaretto-Creme

Studentenessen am 25.01.2003 bei mir

FOTO

**ZUTATEN für 4 Personen**

noch nicht vorhanden

2 Eigelb

150 g Zucker

250 g Mascarpone

5 EL Amaretto

1 Eiweiß

2 große säuerliche Äpfel (500g)

50 ml Apfelsaft

Zimt

Piment (gemahlen)

50 g Zartbitter-Kuvertüre

40 g Amarettini

1 TL Kakaopulver

## **ZUBEREITUNG**

1. Eigelb und 50 g Zucker schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren. 3 EL Amaretto zufügen. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in Spalten schneiden.

3. Restlichen Zucker in einem breiten Topf erhitzen, schmelzen und goldbraun karamelisieren. Apfelspalten zugeben und kurz andünsten. Apfelsaft angießen. Je ca. 1 Messerspitze Zimt und Piment zugeben. Äpfel ca. 3 Minuten garen. Im Topf abkühlen lassen.

4. Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen. In ein Spritztütchen aus Pergamentpapier füllen. Spitze ca. 1 mm breit abschneiden. Auf ein Stück Backpapier beliebige Ornamente spritzen. Abkühlen lassen. Schokoladen-Ornamente mit einem Messer vorsichtig vom Papier abheben.

5. Mandelmakronen mit dem restlichen Likör beträufeln. Karameläpfel und Mascarponecreme in vier Gläser anrichten. Mandelmakronen darauf verteilen. Mit etwas Kakao leicht bestäuben und mit dem Schokoladen-Ornamenten verzieren.