



## Apfel-Sternanis

Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm  
gefüllt mit Sternanisganache, Äpfeln und Schoko-Joghurtcreme

### Sternanisganache

#### Zutaten für 10 Personen

50 ml	Sahne
5 g	Zucker
1 g	Sternanis, zerstoßen
20 g	Mandelpraliné, ersatzweise Nougat
30 g	Kuvertüre, gehackt, 70%

### Zubereitung

Sahne, Zucker und Sternanis aufkochen, abgedeckt 10 min. ziehen lassen. Nochmals erwärmen und auf die Kuvertüre passieren. 1 min. stehen lassen, vermischen und die Pralinémasse unterrühren. Die Ganache in die Tartelettes füllen.



### Apfelragout

#### Zutaten für 10 Personen

70 g	Apfelwürfel
50 g	Apfelsaft
10 g	Zucker
1 g	Sternanis
0.5 g	Xanthan

### Zubereitung

Apfelsaft, Zucker und Xanthan mixen. Sternanis und Apfelwürfel in einen Vakuumbbeutel geben und die Flüssigkeit dazuschütten. Zu ca. 90% vakuumieren und 24h kühl stellen.

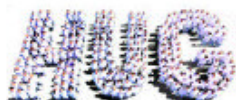
### Apfelsaftguss

#### Zutaten für 10 Personen

150 ml	Apfelsaft
55 g	Zucker
2 g	Pektin NH

### Zubereitung

Apfelsaft auf ca. 40°C erwärmen. Zucker und Pektin mischen, einrühren und aufkochen lassen.





## Schokoladen-Joghurtcreme

### Zutaten für 10 Personen

30	ml	Milch
0.2	g	5 Spice Gewürzmischung
5	g	Eigelb
5	g	Zucker
65	g	Kuvertüre, weiss gehackt
3/4	Bl.	Gelatine, eingeweicht
30	g	Naturjoghurt
65	g	Sahne, cremig geschlagen
15	g	Mandelblätter, geröstet, gehackt

### Zubereitung

Milch und 5-Spice erwärmen, mit Eigelb und Zucker vermischen und auf 85°C erhitzen/abziehen. Die Gelatine darin auflösen und auf die Kuvertüre passieren. Den Joghurt unterrühren und die Sahne unterheben. In kleine Savarinmatten (Flexipan/Silflex, ca. 4cm Durchmesser)  $\frac{3}{4}$  voll einfüllen und die Hälfte schockfrostern. Sobald sie fest genug sind, aus der Matte nehmen und in die noch nicht ganz angezogene Creme in den übrigen Matten drücken. Diese ebenfalls schockfrostern und ausformen. So entsteht ein runder Savarin. Falls das Loch in der Mitte verschlossen sein sollte, dieses ausstechen oder schneiden. Die gefrorenen Savarins auf ein Gitter legen und mit dem warmen Guss (ca. 40-50°C, sollte gerade flüssig sein) überziehen. Die Savarins direkt vom Gitter nehmen und den unteren Rand in die Mandeln drücken.

### Dekor

#### Zutaten für 10 Personen

Apfelchips zu einer Tüte  
gedreht

### Zubereitung

Auf die mit der Ganache gefüllten Tartelettes eine Schicht Apfelragout geben. Darauf die Savarins anrichten. Durch das Loch der Savarins die Apfelchiptüte stecken.

