



HUG Bricelets Suisse plats mit Apfel-Zimt Parfait und Cassia Bark Sirup

Rezept für 10 -12 Personen mit HUG Bricelets Suisse plats

Zutaten

250 g	Apfelmus
1 Blatt	Gelatine
50 g	Eiweiss
65 g	Zucker
5 g	Zimtpulver
10 g	Calvados
190 g	geschlagener Rahm

Sirup:

125 g	Rohrzucker
250 g	Balsamico-Essig
2	Zimtstangen
15	Sternanis, ganz



Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen. Gelatine aus dem Wasser nehmen und mit ein wenig Apfelmus erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Das Gelatinegemisch zum restlichen Apfelmus beifügen, den Zimt dazugeben und mischen. Das Apfelmus unter den Schnee heben. Den Liquor und den geschlagenen Rahm unter die Schneemasse ziehen. Das Parfait in geeignete Formen dressieren und im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.

Sirup:

Alle Zutaten aufkochen. Auf kleiner Hitze reduzieren lassen. Auskühlen und durch ein Sieb passieren.

Das gefrorene Parfait aus der Form stürzen und auf einem Teller anrichten. Mit den Bricelets plats ausgarnieren und den Cassia Bark Sirup dekorativ darüber geben. Mit Apfelschnitzen und frischer Minze ausgarnieren.

