



HUG Dessert Tartelettes mit Apfel-Mousse und Ingwer-Apfel-Sirup

Rezept für ca. 15 HUG Dessert Tartelettes 6cm

Zutaten

400 g Äpfel, geschält
2 EL Zitronensaft
5 EL Randensaft
50 g Zucker
4 Blatt Gelatine
150 g geschlagener Rahm

Sirup:

200 g Apfelsaft
2 EL Randensaft
1 Ingwer, fein gerieben
50 g Zucker



Zubereitung:

Die Äpfel mit Zitronen- und Randensaft sowie Zucker zugedeckt weich kochen und pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschliessend gut auspressen. Die pürierten Äpfel begeben und umrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst. Im Kühlschrank ansulzen lassen. Apfelmasse durchrühren und den Rahm einmelieren. Die Apfelmasse mit einer Sterntülle in die Tartelettes eindressieren und anschliessend im Kühlschrank anziehen lassen.

Für den Sirup alle Zutaten aufkochen und 5-10 Minuten einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen. Tartelettes auf einen Teller geben und mit etwas geschlagenem Rahm und dem Sirup ausgarnieren.

Variante:

Statt Ingwer Zitronenmelisse, Pfefferminze oder ein Stück Zitronenschale mitkochen. Die Äpfel können auch durch Birnen ersetzt werden.

