Amaretto-Creme mit Holunder-Apfel-Soße

Dessert » Apfel-Dessert

Zutaten (6 Personen)

- » 5 Blatt Gelatine
- » 4 Eigelb
- » 100g Zucker
- » 80ml Amaretto
- » 500ml Schlagsahne
- » 300ml Holundersaft
- » 50g Zucker (braun)
- » 1 Zitrone(n)
- » 1 Zimt-Stange(n)
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 1 EL Stärke
- » 40g Amarettini

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Zucker und Amaretto in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad dickcremig rühren. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen. Herausnehmen und in Eiswasser kalt rühren.

2. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in eine Dessertschüssel füllen und kühlen.

3. Für die Soße Holundersaft und braunen Zucker in einen Topf geben. Zitrone waschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Beides mit Zimt in den Topf geben. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Spalten schneiden. In den Topf geben und einkochen lassen.

4. Stärke mit 2EL Wasser glatt rühren, die Soße damit andicken. Etwa 1min einkochen lassen. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen. Die Creme mit Amarettini bestreuen und mit der Soße servieren.

Nährwerte: 520kcal/E8g/F27g/KH55g pro Portion

angelegt am: 23.01.2004 Rezept-Nr: 848

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke