



Apfeltiramisu mit weißem Schokolademousse und Grappagelee

Schokolademousse:

250 g weisse Schokolade
2 Blatt Gelatine
560 g Sahne
1 Ei
1 Eigelb

Grappagelee:

100 g Grappa
140 g Wasser
50 g Zucker
3 Blatt Gelatine
[je nach Kühlmöglichkeit
etwas mehr Gelatine]

Biskuit:

30 g Mehl
30 g Zucker
3 Eier
evtl etwas Backpulver

Außerdem:

Geriebene, dunkle
Schokolade
Minze
Staubzucker
Apfelsaft mit etwas
Calvados zum Tränken
des Biskuits



Zubereitung:

- Apfelmus: Äpfel entkernen und mit etwas Zucker bei 140°C weich garen, dann von der Schale befreien und mixen
- Biskuit: ca. 1cm auf einem Backblech mit Backpapier aufgestrichen und bei 160°C 6 Minuten backen.
- Apfelmwürfel: Apfelmwürfel anzuckern und ziehen lassen, anschliessend mit etwas Butter in der Pfanne garen
- Schicht 1: 20 g Apfelmus und 20 g Apfelmwürfel
- Schicht 2: Leicht getränkter Biskuit
- Schicht 3: 50 g Schokoladenmousse und 20 g Apfelmwürfel
- Schicht 4: Leicht getränkter Biskuit
- Schicht 5: 30 g Apfelmwürfel mit 30 g Apfelmus
- Schicht 6: 50 g Schokoladenmousse
- Schicht 7: 30 g Apfelmwürfel und 20 g Grappagelee
- geriebene dunkle Schokolade
- Minze Staubzucker

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPALAIS

Taschenberg 3 · 01067 Dresden
0351.48484801 · www.kastenmeiers.de