

Zimt- und Karamell-Törtchen mit Bratapfel

Zutaten (für 12 Halbkugeln Ø 7 cm)

Biskuit	Bratapfelfüllung	Zimt-Mousse	Karamell-Guss	Deko
(ca. 20x34 cm) 2 Eier 50 g Zucker 1 Pr. Salz 25 g Mehl 25 g Stärke	1 Apfel (ca 150 g) 2 EL Zitronensaft 50 ml Apfelsaft 1,5 cl Amaretto 10 g Stärke 25 g brauner Zucker 1 EL Rosinen 1 TL Zimt 2 EL gehackte Mandeln	200 ml Sahne 75 g weiße Schokolade 2 cl Amaretto 2 Eigelb 1 TL Zucker 1/2 TL Zimt 2 Blatt Gelatine	300 g Zucker 150 g Wasser 30 g Stärke 175 ml Sahne 2,5 cl Salzige Karamell Sahnelikör 9 Blatt Gelatine 1 Pr. Salz	geschlagene Sahne Apfelchips

Zubereitung

Biskuit

Das Eigelb mit ca. 1/3 des Zuckers weiß cremig schlagen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Das Eiweiß vorsichtig mit einem Teigschaber unter das Eigelb ziehen. Mehl und Stärke mischen, sieben und unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 8-12 Min. backen, auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen.

Aus dem abgekühlten Biskuit runde Böden, die etwas kleiner als die Formen sind, ausstechen.

Bratapfelfüllung

Den Apfel fein Würfeln und mit dem Zitronensaft beträufeln. Gehackte Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten, die Apfelwürfel, Zucker und Zimt hinzugeben und kurz anbraten. Apfelsaft in einen Topf geben und aufkochen, Speisestärke mit Amaretto glattrühren und unter den kochenden Apfelsaft rühren. Die Mandel-Apfelmischung und Rosinen unterrühren. Die Apfelfüllung abkühlen lassen.

Zimt-Mousse

150 ml Sahne steif schlagen und beiseite stellen.

Eigelb mit Zucker und Zimt leicht aufschlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

50 ml Sahne erhitzen, die Schokolade darin schmelzen. Gelatine darin auflösen, den Amaretto darunter rühren. Das ganze unter die Eigelbmasse rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unter die Masse ziehen.

Die Masse in die Förmchen verteilen, jeweils einen Teelöffel Apfelfüllung darauf geben und die ausgestochenen Biskuitböden hineindrücken, so dass der Biskuit mit der Form abschließt. Die Törtchen einfrieren.

Karamell-Guss

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Speisestärke mit 30 ml Wasser anrühren.

Zucker in einen Topf geben und bei kleiner Hitze karamellisieren, bis er schön bernsteinfarben ist. Den Topf vom Herd nehmen und vorsichtig 120 ml Wasser dazu geben, so lange rühren bis sich der ganze Zucker aufgelöst hat. Den Topf wieder auf den Herd stellen. Die angerührte Speisestärke darunter rühren und ca. 2 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahne, **Salziges Karamell Sahnelikör** und eine Prise Salz hinzufügen. Gelatine ausdrücken und unterrühren.

Die Karamellmasse in ein Kännchen füllen und auf ca. 32 Grad abkühlen lassen.

Die Törtchen aus dem Froster holen und aus den Formen stürzen. Ein Gitter auf eine Schüssel stellen und die Törtchen darauf platzieren. Die Törtchen 3-5 mal mit dem Guss übergießen, dabei den Guss aus der Schüssel immer wieder in den Krug zurück füllen. Bei mir war der Guss nach 4 mal übergießen perfekt.

Die Törtchen zum Auftauen in den Kühlschrank stellen. Mit Sahnetupfer und Apfelchips garnieren.