



Apfel-Mandel Tarte mit Lemongrass

Lemongrass-Mousse:

- 75 ml Vollmilch
- 25 g Zucker
- 1-2 Stangen Lemongrass
- 2 Blätter Gelatine
- Saft einer 1/2 Zitrone oder Limette
- 80 g griech. Joghurt
- 100 ml Sahne geschlagen

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Lemongrass mit einem Fleischklopfer flachklopfen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit der Milch und dem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

Durch ein Sieb gießen, wieder in den Topf geben und erhitzen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und danach handwarm abkühlen lassen. Mit dem Joghurt und dem Zitronensaft verrühren und dann die geschlagene Sahne unterheben. In Silikonförmchen füllen und einfrieren.

Tarte:

für eine 11 x 35 Tarteform

- 90 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 25 g gemahlene Mandeln

- 1 Prise Salz
- 35 g Vollei
- 150 g Mehl

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Danach in Backformgröße ausrollen und 15 Minuten bei 180 Grad blindbacken. (Den Teig mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte als Gewicht darauf füllen - siehe Foto).

In der Zwischenzeit könnt ihr schnell die Mandelcreme zusammen rühren ;-).

Mandelcreme:

- 40 g weiche Butter
- 35 g Vollei
- 40 g Zucker
- 1 Teel. Rum
- 40 g Mandeln

Alle Zutaten miteinander verrühren.

Die Mandelcreme löffelweise auf der heißen, vorgebackenen Tarte verteilen und weitere 15 Minuten zu Ende backen.

Apfelmus:

- 400 g Apfelstückchen (je nach Größe ca. 4 Äpfel. Ich habe 2 Boskop und 2 Golden Delicious genommen.)
- Saft einer 1/2 Zitrone oder Limette
- 80 - 100 g Zucker
- 1-2 Stangen Lemongrass in 2-3 Stücke geschnitten u. leicht angeklopft
- 3 Blätter Gelatine

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Apfelstückchen mit dem Zitronensaft beträufeln und zusammen mit dem Zucker und der Lemongrassstange so lange köcheln mit ein grobes Apfelmus entstanden ist. Zum Schluss die eingeweichte Gelatine unter das heiße Apfelmus rühren. Abkühlen lassen.

Fertigstellung:

3 El. gehobelte Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. - 50 g Zartbitterkuvertüre mit einem Tl. Butter im Wasserbad schmelzen

Das abgekühlte Apfelmus in der Tarte verteilen. Die eingefrorene Lemongrass Mousse aus den Silikonformen lösen, der Reihe nach auf der Tarte verteilen und auftauen lassen. Die gerösteten, gehobelten Mandeln beidseitig der Mousse auf das Apfelmus streuen. Die Schokolade auf die Lemongrass-Mousse tropfen lassen.

