



## Green Apple Desserttörtchen

*Links mit \* und <sup>1</sup> sind Affiliate- / Werbelinks*

Zutaten für 8 Äpfel

Verwendete Formen: 3D-Apple Silikonform<sup>1</sup>, Silikonform Truffles\*

*Tipp: Der Zeitplan für die Zubereitung der einzelnen Komponenten kann, je nachdem wie man Zeit hat, angepasst werden, da sich alle gut im Voraus zubereiten und ggf. einfrieren lassen. Einzig die Apfelmousse muss frisch zubereitet werden!*

### Apfelkompott mit (Kaffir)Limette & Ingwer

- 70 g Apfelmark ungesüßt (Bioladen oder dieses Apfelpüree<sup>1</sup>)
- 80 g grüner fester Apfel (z.B. Granny), fein gewürfelt
- ½ Teel. Fein geriebener frischer Ingwer
- 10 g Kaffirlimettensaft (altern. Limettensaft)
- ½ Teel. Kaffirlimettenabrieb (altern. Bio Limettenabrieb)
- 15 g Wasser
- 30 g Zucker
- ½ Blatt Gelatine

Die Gelatine einweichen. Den Apfel zunächst in 0,5 cm Scheiben schneiden, danach in Streifen und anschließend in Würfel mit 0,5 cm Kantenlänge schneiden. Apfelwürfel, Apfelmark, geriebener Ingwer, (Kaffir)Limettensaft und -abrieb, Zucker und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und 3-5 Minuten köcheln lassen. Leicht abkühlen lassen und dann die Gelatine einrühren. Das Kompott in 8 Mulden der Truffles Silikonform füllen. Mit Folie bedeckt einfrieren.

### Marzipanbiskuit

- 50 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei
- 20 g Zucker
- 1 El. Amaretto
- 15 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver

- 15 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Marzipanrohmasse leicht erwärmen (Mikrowelle) oder fein raspeln und die Butter schmelzen. Dann lassen sie sich besser verarbeiten. Ei und Zucker zur Marzipanmasse geben und sehr schaumig rühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darübersieben und unterheben. Zwischendurch 1-2 El. des Teigs mit der flüssigen Butter verrühren und zusammen mit dem Amaretto ebenfalls zum Teig geben. Den Teig in eine 18 cm Springform füllen und 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Der Marzipanbiskuit kann Tage vorher gebacken werden. Nach dem Abkühlen bis zur Verwendung in Folie wickeln und ggf. einfrieren.

## **Shortbread** (C. Michalak)

- 37 g Puderzucker
- 100 g Mehl Type 550
- 20 g Stärkemehl
- 110 g weiche Butter
- 1 g Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker, Mehl, Stärke und Salz in einer Schüssel kurz vermischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und alle Zutaten sorgfältig, aber nicht zu lange verkneten. Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier legen und gleichmäßig 3-4 mm dick ausrollen. Die Teigplatte auf einem Blech liegend für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die obere Backpapierschicht abziehen und aus dem Teig Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigkreise ggf. auf einer speziellen Backmatte<sup>1</sup> für Mürbeteig oder auf dem Backpapier ca. 10 Minuten bei 200 Grad backen. Die Shortbreadkreise können Tage vorab gebacken werden und in einer Metallkeksdose bis zur Verwendung aufbewahrt werden.

## **Mirror glaze**

- 6 Blätter Gelatine
- 150 g Glucosesirup\*
- 75 g Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 150 g weiße Kuvertüre
- grüne Lebensmittelfarbe
- Perlglanzpufer gold

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen ( bis 103 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst

die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Die Lebensmittelfarbe und das Perlglanzpufer hinzufügen und die Masse mit dem Stabmixer durchmischen, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche der Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Zum Überziehen der Äpfel sollte die Glasur eine Temperatur von 35 Grad haben.

*Für den Apfel mit den roten Bäckchen hatte ich noch einen Rest rote Mirror glaze im Tiefkühler. Generell lässt sich Mirror glaze super einfrieren. Deshalb immer Reste aufbewahren!*

### **Apfelstängel**

- 30 g dunkle Kuvertüre
- dunkler Backkakao

Die Kuvertüre schmelzen und nach und nach mit dem Teelöffel Kakao unter die Schokolade rühren bis eine formbare Masse entstanden ist. Diese in einen kleinen Spritzbeutel füllen, ein kleines Loch in die Spitze schneiden und etwa 4 cm lange „Stängel“ auf ein Stück Backpapier spritzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

### **Apfelmousse (Olivia Pâtisse)**

- 440 g Apfelmark, ungesüßt
- 30 g Limetten- oder Zitronensaft
- 80 g Sahne
- 50 g Zucker
- 30 g Stärkemehl
- 1 El Limoncello oder Apfellikör
- 30 g Butter
- 6 Blätter Gelatine
- 240 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Apfelmark, Zitrusaft und Sahne in einen Topf geben. Zucker und Stärkemehl vermischen und hinzufügen. Verrühren und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die Butter, den Likör und die Gelatine einrühren. Auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig schlagen und unterheben.

### **Aufbau**

Die Mulden der Apfel Silikonform zu etwa dreiviertel mit der Apfelmousse füllen. Die eingefrorenen Apfelkompottkugeln aus der Form lösen und in die Apfelmousse drücken. Ggf. mit etwas Mousse auffüllen. Aus dem Marzipanbiskuit acht kleine Kreise mit 3 cm Durchmesser ausstechen und als Abschluss auf die Mousse drücken. Alles mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht einfrieren.

### **Fertigstellung**

*Hinweis: Die Äpfel werden zunächst mit einer Schokoladenhülle und danach mit der grünen Mirror glaze überzogen. Zum Überziehen der Äpfel müssen beide Glasuren mit der korrekten Temperatur bereit stehen. Ggf. müssen die Glasuren zwischendurch einmal nachgewärmt werden, da sie durch die eiskalten Äpfel an Temperatur verlieren. Dafür eignen sich eine Mikrowelle oder ein bereitgestelltes Wasserbad.*

### **Knackige Schokoladenhülle**

- 180 g Kakaobutter (hier\* oder Bioladen)
- 180 g weiße Kuvertüre\*

Kakaobutter und weiße Kuvertüre zusammen schmelzen. Zum Überziehen der Äpfel sollte sie eine Temperatur von **45 Grad** haben. Die Glasur in ein schmales hohes Gefäß füllen, in die der Apfel später bequem hineingetaucht werden kann.

Die grüne Mirror glaze auf ca. **35 Grad** erwärmen. Die Glasur in ein schmales hohes Gefäß füllen, in die der Apfel hineinpasst s.o.

Nach und nach je einen gefrorenen Apfel aus der Silikonform lösen und einen Schaschlickspieß o. Ä. hineinstecken. Dieser muss schön fest sitzen, damit sich der Apfel nicht in Glasur vom Stäbchen löst.

Am Spieß haltend den Apfel zunächst in die weiße Schokoladenglasur tauchen, kurz abstreifen und auf einen Teller setzen. Nach ca.1 Minute ist die Glasur durchgekühlt und der Apfel kann in die grüne Glasur getaucht werden. Glasurtropfen am unteren Rand abstreifen und den Apfel auf eines der Shortbreads setzen.

So mit jedem weiteren Apfel verfahren. Ggf. die Glasuren zwischendurch nachwärmen (s.o.). Die Schaschlickspieße vorsichtig herausdrehen und durch einen Schokoladenstängel ersetzen.

Die Äpfel auftauen lassen und servieren. Sie halten sich in einem gut verschlossenen Behälter mehrere Tage im Kühlschrank.