

Hüttenkäse-VERPOORTEN-Mousse mit Karamelläpfeln

Zutaten

Für 6 Personen:

400 g Hüttenkäse (körniger Frischkäse)
1 Pkg Vanillezucker
abgeriebene Schale von je einer Zitrone und Orange
2 Eier
75 g Zucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml geschlagene Sahne
5 Blatt Gelatine

2 Äpfel
2 EL Zucker
50 g gehackte Walnüsse
50 ml Sahne
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Eier über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Zitronen- und Orangenschale, Frischkäse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einen Topf geben und auf kleiner Flamme vollständig auflösen, unter die Frischkäsemasse rühren.

Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Entweder in Portionsgläser oder in eine Schüssel füllen und mindestens 2-3 Stunden durchkühlen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Mit wenig Butter, den gehackten Walnüssen und 2 EL Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, zusammen mit der Mousse dekorativ auf Tellern anrichten.

Karamell mit Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ablöschen und über die Äpfel verteilen.



[Link zum Rezept: Hüttenkäse-VERPOORTEN-Mousse mit Karamelläpfeln](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de