

Verpoorten Amaretto Mousse mit Zimt Äpfeln

Zutaten

Für 4 Portionen:

Mousse:

300 g Schlagsahne

4 Blätter Gelatine

3 Eier (Größe M)

50 g Zucker

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

20 ml Amaretto

Zimt-Apfel:

1 großer Apfel

3 TL Zucker

1/2 TL Zimt

Butter

Karamell Soße:

2 EL Walnüsse gehackt

Zubereitung

Mousse:

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Amaretto mischen. Die Eier mit dem Zucker dick cremig aufschlagen. Den Eierlikör/Amaretto sehr langsam unter stetigem Rühren einfließen lassen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und bei kleiner Hitze vorsichtig schmelzen. Sobald die Gelatine geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, etwas der Creme zugeben und gut vermischen. Die Gelatine-Mischung dann unter die übrige Creme rühren. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Eierlikörcreme anfängt zu gelieren, die Sahne unterheben. Die Mousse für einige Stunden kalt stellen.

Zimt-Äpfel:

Den Apfel waschen, entkernen und würfeln. Die Apfelwürfel in etwas Butter andünsten, mit Zucker und Zimt bestreuen und karamellisieren lassen.

Zum Servieren aus der Mousse Nocken abstechen, in einem Cocktailglas platzieren, Äpfel drüber geben, mit Walnüssen bestreuen und etwas Karamell Soße drüber verteilen.



[Link zum Rezept: Verpoorten Amaretto Mousse mit Zimt Äpfeln](#)

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