

Marzipanmousse auf Prosecco Äpfeln

Zutaten:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 1/4 l Milch
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1/4 l Sahne
- 1 Eigelb
- 2 cl Amaretto (Mandellikör)
- 2 Äpfel
- 200 ml Prosecco (oder anderen Schaumwein)

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch in einem Topf erwärmen und darin die Marzipanmasse cremig rühren. Den Topf beiseite ziehen und die Masse abkühlen lassen. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Das Eigelb mit dem Amaretto unter das Marzipan rühren. Die Gelatine tropfnass in einer hitzebeständigen Schüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren auflösen und ebenfalls unter das Marzipan rühren. Zuletzt die Sahne unterheben, die Creme mit Folie abdecken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und in einen Topf legen. Mit Prosecco aufgießen und bei geringer Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Apfelspalten im Prosecco abkühlen lassen. Dann in 4 tiefe Teller verteilen. Von der Marzipanmousse mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und auf den Apfelspalten verteilen.

Schokoladensauce mit einem Spritzbeutel in dünnen Linien kreuz und quer drüber träufeln. Den restlichen Prosecco beim Zubereiten dieser Nascherei oder beim Genießen trinken.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Frau Schreck