

Panna Cotta mit Apfel und Zimt

Zutaten:

Für den Teig:

- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 TL Zimtpulver
- 50 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 1 gestrichener TL Backpulver

Für die Creme:

- 50 g Johannisbeergelee
- 500 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 400 ml Sahne
- 4 TL san-apart

Außerdem:

- 400 g süß säuerliche Äpfel
- 250 ml Apfelsaft, 50 g Zucker
- 1/2 TL Zimtpulver
- 3 Blatt weiße Gelatine
- Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Das Weizenmehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen, auf die Eimasse sieben und unterheben.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, die Teigmasse einfüllen, glatt streichen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

Den fertig gebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen, aus der Form nehmen und den Boden oben gerade schneiden.

Den Boden mit Johannisbeergeleemarmelade bestreichen, auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen.

Den Mascarpone mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und glatt rühren. Die Sahne mit dem san-apart steif schlagen und unter den Mascarpone ziehen.

Die Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Creme auf den Boden dressieren.

Die Äpfel unter heißem Wasser abbürsten, entkernen, in Würfel schneiden, mit dem Apfelsaft, dem Zucker und dem Zimtpulver in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Die gut gewässerte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, das Apfelkompott vom Herd nehmen, leicht auskühlen lassen und noch warm auf der Torte gleichmäßig verteilen. Die Torte im Kühlschrank – am besten über Nacht – vollständig durchkühlen lassen.

Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring entfernen, die Torte mit Zitronenmelisse garnieren und bis zum Verzehr kühl stellen.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Iris Brunner