

# Apfelmousse mit Tuiles und Beerensauce

## FÜR 4 PERSONEN

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 5 Min.

### Mousse

0.5 dl Wasser

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Esslöffel Zucker

1 Apfel (ca.125g), geschält, halbiert, entkernt, in Stücken

2 Blatt Gelatine\*, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

100g weisse Schokolade\*, zerbröckelt

1 frisches Eigelb

1 Esslöffel Puderzucker\*

1dl Rahm, steif geschlagen

1 frisches Eiweiss, mit

1 Prise Salz\*, steif geschlagen



1. Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen, Apfelstücke begeben, knapp weich köcheln. Herausnehmen, abtropfen, mit ca. 2 Esslöffel Kochflüssigkeit pürieren. Püree in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen, Pfanne von der Platte ziehen. Gelatine unter die Masse rühren, auskühlen.
2. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen, glatt rühren.
3. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren, sofort zur Schokolade geben, gut verrühren. Apfelpüree darunter mischen, auskühlen.
4. Schlagrahm und Eischnee sorgfältig darunter ziehen, Masse zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

### Tuiles

25g Butter, weich

40g Zucker

1 Eiweiss, mit 1 Prise Salz\* verklopft

10g Weissmehl

70g Mandelblättchen\*

1. Butter und Zucker gut verrühren.
2. Eiweiss begeben, darunterrühren.
3. Mehl und Mandeln mischen, begeben, darunter ziehen.

**Formen:** mit einem Esslöffel 12 Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit einem Spachtel zu Rondellen von ca. 7cm Ø verstreichen.

**Backen:** ca. 5 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Tuiles sofort herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen.

### Sauce

150g Heidelbeeren\*

4 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Zitronensaft

Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft mischen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Beerensauce auf Tellern verteilen.

**Servieren:** Mousse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca.10mm Ø) füllen, zwischen 3 Tuiles spritzen, auf den Saucenspiegel anrichten.