

# Dessert

Espressomousse mit karamellisierten Apfelspalten und Zimt Streusel

Zutaten:

200 g Mascarpone  
160 g Zucker  
30 g Mehl  
Weißwein  
60 ml Espresso  
1 TL Kaffee löslicher  
Apfelsaft  
30 g Butter  
20 g Puderzucker  
30 g Mandelgrieß  
Zitronensaft  
1 St. Gelatine  
2 St. Eigelb  
Zimt gemahlen  
2 St. Eiweiß  
Backpapier  
1.5 St. Apfel

Zubereitung:

Zubereitung Mousse: 2 Eiklar mit 25g Zucker aufschlagen und die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Für die Mousse nun 2 Eigelbe, 25g Zucker, 60 ml Espresso und etwas löslichen Kaffee im Wasserbad so lange cremig schlagen bis die Eigelbe binden. In der noch warmen Creme die Gelatine auflösen und danach den Mascarpone unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben und in Portionsschälchen füllen. Zubereitung Apfelspalten: Für die Apfelspalten die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. 80g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen, durchkochen lassen bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat und die Apfelspalten zugeben. Nochmals kurz erhitzen und dann kaltstellen. Zubereitung Zimt Streusel: Für die Crumble 30g Mehl, 30g Mandelgrieß, 30g Zucker und 30g Butter und Zimt zu Streuseln verkneten und auf Backpapier im Backofen bei 180°C ca. 12-15 Minuten bräunen. Alle Komponenten schichtweise in ein Glas oder Schälchen geben und mit Puderzucker bestreuen.