

Rezept für Apfelscheiterhaufen mit Topfenmouse (4 Personen)

Zutaten:

2 Äpfel
150 g Toastbrot
50 g Haselnuß
1 Dotter
100 ml Sahne
50 g Zucker
1 Vanillezucker

Zubereitung:

Äpfel schälen und in Würfel schneiden (ca. 1cm x 1cm)
Toastbrot entrinden und ebenfalls in Würfel schneiden
Nüße grob hacken
Dotter, Sahne Zucker und Vanillezucker verrühren und alles zusammengeben
4 feuerfeste Formen oder Tassen ausbuttern
Die Masse einfüllen und 15 Minuten bei 170°C backen
Mit Staubzucker bestreuen

Zutaten Topfenmouse:

70 g Ricotta
40 g Staubzucker
Rum
1 Vanillezucker
150 g Sahne
1 Glatt Gelatine
1 Messerspitze Zitronenschale

Zubereitung:

Gelatine im kalten Wasser einweichen
Ricotta, Zucker, Vanillezucker, Rum und Zitronenschale glatt rühren
Gelatine gut abtrocknen
¼ der Ricottamassa leicht erhitzen und Gelatine darin schmelzen
Zur restlichen Masse wieder dazugeben und die geschlagenen Sahen unterheben
Mindestens 3-4 Stunden kalt stellen
Mit einem heißen Löffel Nocken formen und servieren