

## **Karamellierte Apfelmousse**

by Andreas - Sonntag, September 09, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/karamellierte-afelmousse/>



Mal was anderes als Schokoladenmousse. Bei den Äpfeln sollte man darauf achten, dass sie einen kräftigen süß-sauren Geschmack haben. Sonst wird die Mousse ein wenig fade.

**½ kg Äpfel**

**2 Eier**

**170 ml Sahne**

**60 gr. Zucker**

**50 gr. Butter**

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und mit dem Zucker erhitzen bis sie zu goldgelbem Karamell geworden ist. 2 EL von der Sahne unterrühren. Dann die geschälten und in Stücke geschnittenen Äpfel dazugeben und bei kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen. Unterdessen das Eiweiß der 2 Eier und die restliche Sahne getrennt steif schlagen. Die Äpfel pürieren und ein wenig abkühlen lassen. Nun die

Eigelbe, den Eischnee und die Schlagsahne unterheben. Die Masse für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

### **Weitere Empfehlungen:**

**Zitronencreme mit "vereisten" Johannisbeeren**

Um diesen köstlichen Nachtisch herzustellen bedarf es einigen Aufwandes. Die Creme selber ist s...

**Schokoladenschaum mit Himbeeren**

Wenn es mal etwas leichter sein soll: Schokoladenschaum. Da hier weder Sahne noch Mascarpone zum...

**Bratapfel- Terrine**

Ein wenig aufwendig, aber dafür ein Traum von einem Dessert für einen kalten Winterabend. Am b...