

Apfel-Nuss-Tartelettes

vorgestellt von Guillaume Barré

ZUTATEN

(Für 6 Tartelettes)

Für den Biskuit:

- 100g Butter
- 100g Ei (ca. 2 Eier Größe M)
- 100g Zucker
- 100g Mandelgrieß
- 1 TL Backpulver
- 10g Rosinen
- 10g Cranberry
- 10g gehackte Haselnüsse
- 10g gehackte Walnüsse
- 10g Haferflocken
- 1g Salz
- 5g Zimtpulver

Für das Apfelgelee:

- 300g Äpfel
- 5g Zitronensaft
- 1 Vanilleschote
- 70g Gelatinepulver oder 7 Blatt Gelatine

Für die Schokosahne:

- 280g Milkschokolade
- 500g Sahne
- 50ml Milch



ZUBEREITUNG

Zunächst wird die Schokosahne vorbereitet, dafür Milch und Sahne aufkochen und anschließend über die Schokolade gießen. So lange rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Mindestens sechs Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Backofen für den Biskuit auf 160°C Umluft vorheizen. Mandelgrieß, weiche Butter, Eier, Salz, Zucker und Backpulver verrühren. Rosinen, Cranberries, Haselnüsse, Walnüsse, Haferflocken und Zimt zufügen. Den Teig auf sechs Tarteletteformen à 10cm Durchmesser verteilen und etwa 10 Minuten backen. Anschließend aus den Formen herausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Apfelgelee Äpfel schälen, entkernen und in kleine Vierecke schneiden, mit Zitronensaft mischen. In einem Topf aufkochen, etwa eine Minute kochen lassen und die Gelatine dazu bringen (entweder in Pulverform oder die Blattgelatine nach Anleitung vorher eiweichen und ausdrücken). Das Gelee in die Tarteletteformen verteilen und in den Kühlschrank stellen, bis es angezogen ist. Dann aus der Form drücken. Zum Zusammenbauen auf jeden Biskuit ein Apfelgelee stellen. Schokosahne aufschlagen und mit einem heißen Löffel auf die Apfelgelee-Schichten geben.

Lokalzeit