

Apfelgelee mit Vanille-Mascarpone-Creme

Zutaten für 4 Personen:

8 Blatt Gelatine
½ L. klarer Apfelsaft
100 ml Weißwein
1 TL + 2 EL Zitronensaft
Evtl. 1 Stiel Minze
1 Apfel
2 Pck. Vanillin-Zucker
250 g Mascarpone
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Gelatine einweichen. Apfelsaft, Wein und 1 TL Zitronensaft aufkochen. Abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken, auflösen und einrühren. Gelee abkühlen lassen und lauwarm auf vier Dessertgläser verteilen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Minzeblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Apfel vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit Minzestreifen, 1Päck. Vanillin-Zucker und 2 EL Zitronensaft mischen.

Mascarpone, Sahne und 1Päck. Vanillinzucker glatt rühren. Mascarpone-Creme und Apfel-Tatar auf das Apfelgelee verteilen, servieren.

Bon appé tit!