

Bratapfel Mousse

Zutaten für 4-5 Personen

1		Apfel, ca. 250 g	Kerngehäuse mit Ausstecher entfernen.
1	TL	Rosinen	24 Stunden in Rum einlegen.
1	TL	Mandeln, geschält, gemahlen	
20	g	Marzipanrohmasse	
1-2	Msp	Zimt	
2	Msp	Orangenabrieb	Rosinen mit etwas Rum und den restlichen Zutaten zu einer gleichmässigen Masse verarbeiten. Apfel damit füllen.
1	TL	Butter	Apfel mit Butter einreiben und in eine feuerfeste Form setzen.
0.5	dl	Apfelsaft	Zum Apfel giessen und diesen im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 40 Minuten weich garen. Apfel in Stücke schneiden, 2 EL Schmorflüssigkeit begeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.
4	Blatt	Gelatine	In Wasser einlegen, ausdrücken und im warmen Bratapfelpüree auflösen.
2		Eigelbe	
1	EL	Puderezucker	Eigelb mit Zucker hell aufschlagen.
1	TL	Zitronensaft	Saft mit Bratapfelpüree unter die Eimasse mischen.
3		Eiweiss	Mit einer Prise Salz schaumig schlagen.
2	EL	Zucker	Langsam unter den Eischnee schlagen.
1.5	dl	Rahm	Steif schlagen und mit dem Eischnee unter das Bratapfelpüree ziehen. Mousse mindestens 4 Stunden kalt stellen.
		Servieren	Mit karamellisierten Apfelschnitzchen auf einem Himbeerspiegel servieren.

