

## MOUSSE VOM SÜDTIROLER APFEL

Für 4 Personen



### ZUTATEN

2 Blätter	Gelatine
170 g	Leni's Selection Apfelpüree
40 g	Staubzucker
200 g	Schlagsahne, leicht angeschlagen
30 ml	Südtiroler Apfellikör



### ZUBEREITUNG

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Einen kleinen Teil des Apfelpürees leicht erhitzen und darin die eingeweichten Gelatineblätter auflösen. In Folge das restliche Apfelpüree schnell mit einem Schneebesen einrühren.
- Den Naturjoghurt begeben.
- Die Schlagsahne unterheben und die Masse mit Apfellikör verfeinern.
- In passende tiefe Teller oder Gläser füllen und für 2-3 Stunden kühl stellen.
- Das Apfelpüree auf der Creme flach verteilen.
- Einige Dunstapfelsegmente einsetzen.
- Einige Tupfer Naturjoghurt darauf verteilen.
- Mit Himbeeren und frischer Minze garnieren.



### GARNITUR

80 ml	Leni's Selection Apfelpüree
40-60 g	Leni's Selection Dunstapfelsegmente
20 ml	Südtiroler Naturjoghurt
	Himbeeren
	Frische Minze
	Braune und weiße Schokolade

### UNSER TIPP

- Braune und weiße gehobelte Schokolade als Dekoration zum Einstreuen harmoniert wunderbar mit dem Gericht.

# SÜDTIROLER APFELPOTPOURRI IM GLAS

Für 4 Personen



## ZUTATEN

160 g	Leni's Selection Apfelpüree
320 g	Leni's Selection Apfelwürfel, gedünstet
8 Kugeln	Bratapfeleis oder Vanilleeis
80 ml	Schlagsahne
60 ml	Südtiroler Eierlikör
40-60 g	weiße Schokolade, gehobelt



## ZUBEREITUNG

- Das Apfelpüree in die Eisbecher einlaufen lassen.
- Die gedünsteten Apfelwürfel darauf verteilen.
- Jeweils 2 Kugeln Bratapfeleis oder Vanilleeis darauf anrichten.
- Die Schlagsahne mit einem Spritzbeutel dazugeben.
- Den Südtiroler Eierlikör fadenförmig einlaufen lassen.
- Die gehobelte, weiße Schokolade einstreuen.
- Jeweils 4-5 Haselnüsse darauf verteilen.
- Die Apfelringe und die Kekse passend einsetzen.
- Mit frischer Minze servieren.



## ZUBEHÖR

Eisbecher aus Glas



## GARNITUR

16-20	Haselnüsse, geschält und geröstet
8	Leni's Selection getrocknete Apfelringe
4	Kekse
	Frische Minze

## UNSER TIPP

- Ein Hauch Staubzucker veredelt das Dessert.
- Apfelpotpourri steht für: eine Vielfalt, eine Auswahl, Verschiedenes vom Apfel.

