

# Südtiroler Karamellapfel mit eigenem Sorbet

**Für vier Personen**

**Für den Mandelbiskuit:**

4 Eigelb	55 g Zucker	2 Eiweiß
35 g Zucker	50 g Mehl	50 g Mandelgrieß
35 g geschmolzene Butter		

**Für das Apfelsorbet:**

50 g Glukosepulver	200 g Zucker	250 ml Wasser
5–6 Granny-Smith-Äpfel	3 EL Limettensaft	grüne Speisefarbe

**Für die Karamellsoße:**

4 EL Zucker	1 Prise Salz	2 EL Calvados
200 g Schlagsahne	1 TL Speisestärke	

**Für die Karamelläpfel:**

3 EL Zucker	2 EL Calvados	500 ml Apfelsaft
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	4 kleine Äpfel
Amarettini	Minzeblättchen	

**Für den Mandelbiskuit:** Das Eigelb mit Zucker aufschlagen und ebenso das Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Mehl und Mandelgrieß unter das aufgeschlagene Eigelb heben. Anschließend das aufgeschlagene Eiweiß und die geschmolzene Butter unterheben. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn austreichen und bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen.

Anschließend Kreise in Größe der Äpfel ausstechen.

**Für das Apfelsorbet:** Für das Sorbet Glukosepulver, Zucker und Wasser aufkochen und vom Herd ziehen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und mit dem Limettensaft fein pürieren. 550 g von dem Apfelpüree unter den vorbereiteten Zuckersirup ziehen, ggf. mit einigen Tropfen Speisefarbe hellgrün färben. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

**Für die Karamellsoße:** Für die Karamellsoße den Zucker karamellisieren lassen und eine Prise Salz hinzufügen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, mit Calvados ablöschen und aufkochen lassen.

Die Sahne mit der Stärke verquirlen, zugeben und erneut aufkochen. Anschließend das Ganze durchsieben und abkühlen lassen.

**Für die Karamelläpfel:** Für die Karamelläpfel den Zucker karamellisieren lassen und mit Calvados ablöschen. Den Saft, die Vanilleschote und eine Zimtstange zufügen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel schälen und quer halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Nun die Apfelhälften in den Karamellsud geben und bei geringer Hitze etwa 5–10 Minuten bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Mit einer Schöpfkelle Halbkugeln in Größe der Äpfel aus dem Apfelsorbet formen, auf ein Tablett geben und nochmals einfrieren.

Auf tiefe Teller jeweils etwas Karamellsoße geben. Die Karamelläpfel mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen und in die Mulde Amarettini bröseln. Mit einem Biskuitkreis belegen und eine Sorbet-Halbkugel darauf geben. In das Sorbet nach Wunsch oben eine kleine Vertiefung formen und einen Apfelstiel sowie ein Minzeblättchen stecken. Mit der restlichen Karamellsoße und nach Wunsch Streuseln oder Amarettini garnieren.

Cornelia Poletto am 24. Juni 2017