

Apfeltörtchen mit Sorbet

🕒 ca. 20 Minuten

👥 4 Portionen

🍴 raffiniert

Zutaten (4 Portionen)

Apfelsorbet

500g Apfel
100ml Weißwein
1 Stück Eiweiß
150g Zucker
1 Stück Limette

Apfel-Rosinen-Chutney

750g Apfel
100g Rosinen
1 Esslöffel Rum (Sea Lord)
100g Zucker
1 Stange Vanille

Mürbteig

200g Mehl
100g Butter/Margarine
150g Zucker
1 Stück Eigelb

Zuckerwolke

250g Isomalt

Zubereitung

1. Apfelsorbet

- Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden
- Anschließend die Äpfel, Zucker, Zimtstange, Weißwein und Zitronensaft in einen Topf erhitzen und 10 Minuten köcheln lassen
- Zimtstange aus Topf nehmen und alles fein mixen
- Danach die Masse in der Eismaschine herunter kühlen
- Sobald die Masse kalt ist, den Eischnee zugeben und alles gefrieren lassen

2. Mürbteig

- Für den Mürbeteig Zucker, Vanillezucker, Ei und kalte Butterwürfel mit einem Rührgerät verrühren und dabei das Mehl einrieseln lassen
- Mit den Händen die Masse zu einem glatten Teig kneten
- Diesen in eine Folie einpacken und mindestens 30 Minuten kalt stellen
- Anschließend den Teig auspacken, 3 mm dick ausrollen, ausstechen und in gebutterte Törtchenformen legen, andrücken und mit der Gabel einstechen

- Dann bei 175°C (Umluft) ca. 20 Minuten backen
- Teig aus dem Ofen und abkühlen lassen

3. Apfel-Rosinen-Chutney

- Alle Äpfel waschen, schälen, entkernen
- Zunächst die Hälfte der Äpfel in feine Brunoise schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und erstmalig beiseite stellen
- Die andere Hälfte der Äpfel in grobe Stücke schneiden
- Die groben Apfelstücke in Weißwein, Zucker und einer Zimtstange einkochen
- Anschließend die Zimtstangen heraus nehmen und die Masse mit dem Mark einer Vanillestange und etwas Weinbrand abschmecken, danach alles fein mixen
- Die Rosinen und die feinen geschnittenen Apfelbrunoise zugeben und vorsichtig unterheben

4. Mürbteig-Crunch

- Einen fertigen Törtchenboden zerkrümeln und in einer Pfanne mit Puderzucker karamellisieren und anrösten

5. Zuckerwolke

- Isomalt in einem Topf langsam erhitzen bis es zähflüssig ist
- Anschließend eine Löffelspitze in das Isomalt eintauchen und über einem Backpapier schnell vor und zurück schwingen, so dass feine Fäden entstehen
- Dann die Fäden abkühlen lassen und zu einer Wolke formen

6. Teller anrichten

- Einen Törtchenboden auf den Teller legen
- Das Apfel-Rosinen-Chutney in das Törtchen geben
- Eine Nocke aus dem Sorbet ausstechen und auf das Chutney legen
- Den Mürbteigcrunch über das Sorbet streuen
- Mit frischer Minze dekorieren

Mehr Infos, Bilder & Videos findest du auf
www.kochduett.de

