

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Zimtstern-Glasdessert

Köchin: Eveline Wild

Zutaten

(6 – 8 Gläser)

Für die Zimtstern-Creme

- 190 ml Milch
- 225 g Milkschokolade mit 40% Kakaoanteil
- 2 Blätter Gelatine
- 375 g leicht geschlagene Sahne
- 100-150 g zerbröselte Zimtsterne
- Amaretto oder Apfelsaft zum Tränken

Für die Bratapfel-Kugeln

- 4-5 säuerliche Äpfel
- 2 EL Kristallzucker
- ¼ l Apfelsaft
- 2 Zimtstangen
- 3 Gewürznelken
- Schale einer Zitrone

Für die Garnitur

- schöne Zimtsterne
- Schokostreusel

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für die Zimtstern-Creme zuerst die zerbröselten Zimtsterne mit dem Amaretto (alternativ mit Apfelsaft) tränken. Diese sollen sich nur saftig anfühlen und nicht tiefend nass sein.
- 2.** Dann die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben und die Milch auf etwa 80° C erwärmen. Die warme Milch nun über die Schokolade gießen und nach etwa einer Minute diese Menge zu einer glatten Masse verrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in die noch warme Schokocreame rühren.
- 3.** Wenn die Schokoladenmasse auf Raumtemperatur abgekühlt ist, die geschlagene Sahne und die Zimtsternbrösel mit einer Teig-Spachtel unterheben. Anschließend die Creme mithilfe eines Dressierbeutels in hübsche Gläser füllen (etwa bis zur Hälfte) und bis zum Servieren kaltstellen.
- 4.** Für die Bratapfel-Kugeln zuerst die Äpfel schälen, mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausstechen und diese vorübergehend in kaltes Wasser geben. Den Kristallzucker in einem Topf zu hellem Karamell schmelzen und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Zimtstangen, die Gewürznelken und die Schale einer Zitrone hinzugeben und die Kugeln in diesem Sud bissfest kochen. Danach herausnehmen und völlig auskühlen lassen.
- 5.** Die Abschnitte der Äpfel (nicht die Schale) nach dem Herausnehmen der Kugeln ebenfalls in dem Sud weichgaren. Danach die weichen Abschnitte herausnehmen und in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab zu Apfelmus mixen. Je nach Belieben noch durch ein Sieb passieren, in einen Dressierbeutel füllen und bis zum Servieren zugedeckt kaltstellen.
- 6.** Zum Schluss die Gläser mit der gestockten Creme aus dem Kühlschrank nehmen und eine 1 cm hohe Schicht Apfelmus darauf dressieren. Das Dessert mit den Bratapfel-Kugeln und einem schönen Zimtstern sowie Schokostreusel garnieren.