

Himmliches Walnuss-Dessert mit Apfelkern

Zutaten für 4 Personen 4 Dessertringe

Boden:

40 g Butter
70 g Butterkekse Schoko

Apfelfüllung:

1 großer Apfel / säuerlich ca. 200 g
25 g Zucker
60 g Wasser
etwas Zitronensaft
1 Prise Zimt

Sahnefüllung:

220 g **Weihenstephan Rahmjoghurt Walnuss**
60 g Zucker
230 g Weihenstephan Schlagrahm
3 Blatt Gelatine

Zubereitung

Für den Boden:

Die Butter auflösen. Die Kekse hacken und dann in die flüssige Butter unterheben. In die vorbereiteten Dessertringe verteilen und den Boden gut andrücken. 15 Minuten kühl stellen.

Für die Apfelfüllung:

Den Zitronensaft mit dem Wasser in eine Schüssel geben. Den Apfel waschen, schälen und vierteln und entkernen. Anschließend in Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser geben. Die Apfelscheiben mit dem Zitronenwasser und dem Zucker zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 10 – 15 Minuten köcheln lassen. Das gegarte Kompott auskühlen lassen. Einen guten Esslöffel auf den Boden geben (als Berg), die Füllung soll den Rand nicht berühren. Den Rest für das Topping zur Seite stellen.

Für die Sahnefüllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne aufschlagen. Den Rahmjoghurt mit dem Zucker gut verrühren. Bei der gequollenen Gelatine das überschüssige Wasser ausdrücken und auflösen. In die aufgelöste Gelatine die Hälfte der Rahmjoghurt-Mischung unterrühren. Dann die restliche Rahmjoghurt-Mischung unterrühren. Danach die Sahne unterheben und die Sahnefüllung in die Formen füllen. Für ca. 3 Stunden kühl stellen.

Die restliche Apfelfüllung fein pürieren und dünn auf das ausgekühlte Dessert streichen. Das Dessert aus der Form lösen und servieren.

Tipp: Wer keine Gelatine möchte, kann auch Agar Agar nach Packungsanleitung des Herstellers verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Niveau: mittel

