



# Apfeltiramisu mit weißem Schokolademousse und Grappagelee

## Schokolademousse:

250 g weisse Schokolade  
2 Blatt Gelatine  
560 g Sahne  
1 Ei  
1 Eigelb

## Grappagelee:

100 g Grappa  
140 g Wasser  
50 g Zucker  
3 Blatt Gelatine  
[je nach Kühlmöglichkeit  
etwas mehr Gelatine]

## Biskuit:

30 g Mehl  
30 g Zucker  
3 Eier  
evtl etwas Backpulver

## Außerdem:

Geriebene, dunkle  
Schokolade  
Minze  
Staubzucker  
Apfelsaft mit etwas  
Calvados zum Tränken  
des Biskuits



## Zubereitung:

- Apfelmus: Äpfel entkernen und mit etwas Zucker bei 140°C weich garen, dann von der Schale befreien und mixen
- Biskuit: ca. 1cm auf einem Backblech mit Backpapier aufgestrichen und bei 160°C 6 Minuten backen.
- Apfelwürfel: Apfelwürfel anzuckern und ziehen lassen, anschliessend mit etwas Butter in der Pfanne garen
  
- Schicht 1: 20 g Apfelmus und 20 g Apfelwürfel
- Schicht 2: Leicht getränkter Biskuit
- Schicht 3: 50 g Schokoladenmousse und 20 g Apfelwürfel
- Schicht 4: Leicht getränkter Biskuit
- Schicht 5: 30 g Apfelwürfel mit 30 g Apfelmus
- Schicht 6: 50 g Schokoladenmousse
- Schicht 7: 30 g Apfelwürfel und 20 g Grappagelee
- geriebene dunkle Schokolade
- Minze Staubzucker

Wir wünschen guten Appetit!

# Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPALAIS

Taschenberg 3 · 01067 Dresden  
0351.48484801 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)