



Caramel-Schichtcreme mit Apfel-Bananen-Sauce

ZUTATEN

Für 6 Personen

Sauce

- 1 Apfel gross
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 dl Apfelsaft
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Banane

Crème

- 60 g Zucker (1)
- 2 dl Milch
- 2 Eigelb
- 20 g Maizena
- 3 dl Halbrahm
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 Eiweiss
- 20 g Zucker (2)

NÄHRWERT

Pro Portion

- 276 kKalorien
- 1154 kJoule
- 28g Kohlenhydrate
- 5g Eiweiss
- 16g Fett

Erschienen in
04 | 2010, S. 72

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Sauce den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Schnitze schneiden. Mit dem Zitronen- und Apfelsaft sowie dem Vanillezucker in eine Pfanne geben und zugedeckt weich kochen. Auskühlen lassen.
- 2 Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Äpfeln mitsamt Kochsud pürieren und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.
- 3 Für die Crème die erste Portion Zucker (1) in einer mittleren Pfanne zu goldbraunem Caramel schmelzen. Nach und nach mit der Milch ablöschen. Solange leise kochen lassen, bis sich der Caramel aufgelöst hat.
- 4 In einer Schüssel Eigelb und Maizena gut verrühren. Die Caramelmilch aufkochen und unter Rühren zur Eigelb-Maizena-Mischung giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren aufkochen. Dann die Crème sofort in eine Schüssel umgiessen. Die Oberfläche mit Klarsichtfolie decken, damit sich beim Erkalten keine Haut bilden kann. Die Crème im Kühlschrank erkalten lassen.
- 5 Den Halbrahm steif schlagen. 1/3 des Halbrahms in eine kleine Schüssel geben, mit dem Vanillezucker mischen und beiseitestellen.
- 6 Die Eiweiss steif schlagen. Dann nach und nach die zweite Portion Zucker (2) einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein fester, feinporiger, glänzender Eischnee entstanden ist.
- 7 Die ausgekühlte Caramelcrème glatt rühren. Abwechselnd den Halbrahm ohne Vanillezucker und den Eischnee unterziehen. Dann 1/2 der Caramelcrème in 6 Dessertgläser verteilen. Darauf zuerst 1/2 der Apfel-Bananen-Sauce, dann den Vanille Halbrahm einfüllen. Anschliessend die restliche Sauce sowie die restliche Crème daraufgeben. Die Caramel-Schichtcrème bis zum Servieren kühl stellen.