

APFEL KAREMELL TRIFLE / WEIHNACHTS-SCHICHT-DESSERT / BUFFET REZEPT



Dieses Trifle besteht aus verschiedenen Komponenten: Haferflocken Granola und Amarettini Keksen, einer Vanille-Zimt-Creme, einem Apfelkompott und einer Karamellsoße.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 10

ZUBEREITUNG APFELKOMPOTT

Schäle die Äpfel, entkerne sie und schneide sie in 5 mm Würfel. Gib die Apfelwürfel, die Gewürze, den Zucker, Zitronenschalenabrieb und Zitronensaft und lass das Kompott etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.



Aus den Apfelschalen könnt ihr einen Apfeltee kochen. Kocht dafür die Apfelschale mit den Gewürzen auf und lasst ihn 10 Minuten ziehen.

APFELKOMPOTT:

- ☐ 1 unbehandelte Zitrone (Schale und Saft)
- ☐ 1 Sternanis
- ☐ 1 Zimt (Stange)
- ☐ 50 g Vollrohrzucker
- ☐ 4 Äpfel

ZUBEREITUNG KAREMELLSOSSE

Lass den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Gib Butter, Sahne, Vanilleextrakt und Salz dazu und lass die Soße kurz aufkochen. Wenn die Soße zu dickflüssig ist, kannst du noch Sahne zufügen und die Soße erneut aufkochen lassen.

KAREMELL SOSSE:

- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 3 TL Butter (weich)
- ☐ 80 g zimmerwarme Sahne
- ☐ ½ TL Vanilleextrakt
- ☐ 1 Pr. Salz

ZUBEREITUNG GRANOLA

Vermische den Honig mit den Haferflocken, verteile diese gleichmäßig auf einer Dauerbackfolie und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U etwa 15 Minuten.



Sie bräunen schnell! Nimm sie aus dem Ofen heraus, wenn sie goldbraun sind. Lass das Granola abkühlen.

GRANOLA:

- ☐ 230 g Haferflocken
- ☐ 80 g Honig
- ☐ 200 g Amarettini (oder weniger)

ZUBEREITUNG CREME

Rühre die Mascarpone leicht an. Füge Sahne, Puderzucker, Zimt, Vanilleextrakt und Sanapart zu und stelle langsam die Küchenmaschine oder das Handrührgerät auf höchste Stufe und schlage die Creme steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle und schneide vorne eine große Spitze ab.

CREME:

- ☐ 400 ml Sahne
- ☐ 500 g Mascarpone
- ☐ 50 g Puderzucker
- ☐ ½ TL Vanilleextrakt
- ☐ 1 TL Zimt
- ☐ 9 TL San-apart

DESSERT SCHICHTEN

Verwende eine große Dessertschale oder einzelne kleine Schälchen. Spritze die Hälfte der Creme in die Schale. Zerbrösele die Hälfte der Amarettinis darüber und verteile die



APFEL KAREMELL TRIFLE / WEIHNACHTS-SCHICHT-DESSERT / BUFFET REZEPT

Hälfte der Granola darüber. Gieße die Hälfte der Karamellsoße darüber und verteile die Hälfte der Äpfel darüber. Wiederhole das Ganze noch einmal, gieße dabei aber die Karamellsoße ganz am Ende darüber. Stelle das Dessert etwa 2 Stunden kühl. Es kann aber auch direkt nach dem Schichten serviert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Ich mag Desserts nicht so ganz süß. Ich würde beim nächsten Mal die Amarettini-Menge auf 100 Gramm verringern. Murat mochte es mit 200 Gramm ganz gerne.