



Apfel-Erdnuss-Baiser mit Schokocreme

Zutaten für zwei Personen:

2-3 Äpfel
6-7 Datteln
100g weiße Schokolade
100g geschlagene Sahne
4-6 EL Krokant
3-4 EL Zucker
2-3 TL Erdnussbutter
2-3 Eier
5-6 EL Wasser
Minze
(ggf. weiteres Obst)



Zubereitung:

Stellen Sie zunächst die Schokoladenschnitze auf ein Wasserbad. Bitte dabei den Deckel nicht vergessen und das Wasser NICHT kochen lassen. Trennen Sie die Eier und stellen das Eiklar in den Kühlschrank. Etwas Zucker und evtl. Zitrone zum Eigelb geben und gut aufrühren, am besten mit einem Rührgerät. Nun die geschmolzene Schokolade in die Eigelbcreme laufen lassen. Wiederholt gut durchrühren. Jetzt die geschlagene Sahne darüber verteilen und unterheben. Krokant dazu. Nochmals unterheben. In Gläser umfüllen. Ab in den Kühlschrank damit. Nun schneiden Sie die Äpfel klein. Je kleiner gewürfelt, desto besser. Datteln entkernen. Ebenfalls klein würfeln. Gemeinsam in einer Pfanne dünsten lassen. Zucker darüber, etwas Wasser dazu. Dünsten, dünsten, dünsten. Nun das Eiklar steif schlagen. Erdnussbutter hinzugeben. Unterheben. Evtl. ein bisschen Zucker dazu. Nun den Dattel-Apfelmix bereits in tiefe Teller anrichten und den Erdnuss-Eischnee darüber geben. Ab damit in den Ofen. Bei 190°C für ca. 4 Minuten auf Umluft mit Grillfunktion. Souffles nach dieser Zeit aus dem Ofen nehmen. Mit Obst ausdekorieren. Die Creme aus dem Kühlschrank holen. Fertig ist ein leckeres Dessert!

Guten Appetit wünscht



FRANKEN
FERNSEHEN