

**Bernd Schwerdt** 

## Apfel-Charlotte

### Zutaten

für 4 Charlöttchen (Kaffeetassen zu 2.5 dl Inhalt)

- 2 Elf. Zucker
- 1 Elf. Zitronensaft
- 3 kleine, rotschalige Äpfel, halbiert, entkernt, in feine Spalten geschnitten

# für die Apfelcreme:

- 1 frisches Eigelb
- 2 Elf. Zucker
- 1 dl (= 100 ml) Apfelsaft
- 1 unbehandelte Zitrone: 2 Elf. Saft und etwas Schale
- 2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
- 1 dl (=100 ml) Rahm, steif geschlagen
- 1 frisches Eiweiss, zu Schnee geschlagen.

### Zubereitung

- (1) Zucker und Zitronensaft in einem weiten Chromstahltopf ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Apfelspalten portionsweise in der Zuckermasse während 1 Minute bei mittlerer Hitze karamellisieren (eher glasieren), herausnehmen und auf einem kalt abgespülten Teller auskühlen lassen..
- (2) Apfelspalten in die kalt ausgespülten Tassen, am Tasseninnenrand entlang, leicht überlappend auslegen.
- (3) Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer hellen Masse aufschlagen. Apfelsaft, Zitronensaft und etwas Abrieb beigeben und verrühren.
- 4) eingeweichte Gelatine in 1 Elf. siedendem Wasser auflösen, 2 Elf. der Ei-Apfelmasse zum Angleichen zugeben, mischen und sofort unter die restliche Ei-Apfelmasse rühren. Kalt stellen, bis die Masse am Rand anzieht, glatt rühren.
- (5) Geschlagenen Rahm und steifes Eiweiss unter die Masse ziehen, in die Tassen mit den Apfelspalten füllen, zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen.

#### Anrichten

Charlöttchen mit einem spitzen Messer vom Tassenrand lösen, auf Teller stürzen. Sie kommen relativ leicht heraus.

Rezept von la mia cucina