

Marzipan-Mousse mit Apfel & Aprikose

Zutaten für 4 Personen:

6 Blatt weiße Gelatine
100 g weiche Marzipanrohmasse
4 Eier (M)
4 EL Kokossirup
200 ml Schlagsahne
1 EL Zucker
1/2 Glas (360 g) Odenwald Apfel & Aprikose
1/2 TL abgeriebene Bio-Limettenschale

Außerdem

1 EL Mandelblättchen
Zitronenmelisse oder Minze zum Garnieren



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipanrohmasse in kleine Stückchen teilen. Eier trennen. Eigelb mit Marzipan cremig rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Kokossirup erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann unter die Marzipanmasse rühren. Bei Bedarf durch ein Sieb streichen. Kurz kühl stellen. Die Sahne steif schlagen. Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Sahne und Eischnee unter die Marzipanmasse heben. Eventuell nochmals kurz kühl stellen.

Odenwald Apfel & Aprikose mit geriebener Limettenschale verrühren. Marzipan-Mousse abwechselnd mit Odenwald Apfel & Aprikose in Gläser schichten und kühl stellen.

Mandelblättchen in kleiner Pfanne rösten. Abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren über das Dessert streuen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + Kühlzeit



Guten Appetit!