



Dessert

# Apfelcrème

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg	Apfelmus
1,2 dl	Orangensaft, frisch gepresst
2 dl	Rahm (Sahne), steif geschlagen
50 gr	Schokolade, dunkel, z.B. Cailler Cremant, geraffelt Cocktailkirschen

## Zubereitung:

Apfelmus, Orangensaft	Das Apfelmus mit dem Orangensaft gut vermischen.
Rahm	Den Rahm steif schlagen und darunterziehen.
Dessertteller	Die Apfelcrème auf Dessertteller anrichten.
Geraspelte Schokolade	Die geraspelte Schokolade darüberstreuen und auf jedem Teller eine Cocktailkirsche in die Mitte stellen.

## Variante:

Die Apfelcrème mit 4 cl Calvados aromatisieren.