


Schoko-Apfel- Schichtdessert mit Spekulatius

 Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.
Wartezeit ca. 1,5 Stunden.

 4 Portionen



Zutaten

100 g Zartbitterschokolade

½ TL Lebkuchengewürz

100 g Spekulatiuskekse

250 g Schlagsahne

4 EL Grafschafter Goldsaft

500 g Äpfel

250 ml klarer Apfelsaft

1 EL Speisestärke

50 g Mandeln mit Haut

Meersalzflöckchen zum Verzieren

Grafschafter Goldsaft zum Beträufeln

Zubereitung

Zartbitterschokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. $\frac{1}{4}$ TL Lebkuchengewürz zugeben, vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen Spekulatiuskekse fein hacken und in 4 Gläschen (à ca. 300 ml) geben. Schlagsahne mit den Schneebesen des Rührgerätes steif schlagen. $\frac{1}{3}$ der Schlagsahne unter die Schokolade heben. 2 EL Grafschafter Goldsaft zugeben. Rest Schlagsahne unterheben. Mousse gleichmäßig auf Spekulatiuscrumble verteilen und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Apfelsaft, $\frac{1}{4}$ TL Lebkuchengewürz und 2 EL Grafschafter Goldsaft aufkochen. Speisestärke mit 3 EL Wasser glatt rühren und unter Rühren in den kochenden Fond gießen. Aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Apfelwürfel zugeben und ca. 3 Minuten mit köcheln. Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Inzwischen Mandeln in einer heißen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. Abgekühltes Kompott auf die Schokomousse geben und mit gehackten Mandeln und Meersalzflöckchen verzieren. Mit Grafschafter Goldsaft beträufeln und servieren.

ca. 2820 kJ, 670 kcal.