

Dessert der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft aus der Sendung «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche»

Titel des Rezepts

Birnen-Apfel-Dessert mit Baumnüssen und Frischkäsecreme

Zutaten

Anzahl Personen: 4 Personen

Frischkäsecreme

200 g	Philadelphia
200 g	Vollrahm
1 Stk.	Vanilleschote, ausgekratzt
53 g	Zucker

Karamellierte Apfelkugeln

100 g	Zucker
5 Stk.	Äpfel
100 g	Weisswein
100 g	Wasser
1 Stange	Zimt

Birnenring

4 Stk.	Birnen
1 Stk.	Zitrone (Saft)
50 g	Wasser

Knusper-Krokant

146 g	Milkschokolade
3 g	Fleur de Sel
140 g	Baumnüsse
55 g	Butter

Karamell-Sauce

250 g	Zucker
75 g	Butter
225 g	Rahm

Und so wird's gemacht:

Frischkäsecreme

- Zucker, Philadelphia und Vanille verrühren
- Rahm zu 70% schlagen, restliche Masse unterheben

Apfelkugeln

- Zucker karamellisieren, mit Wein ablöschen und Wasser auffüllen, Zimt begeben
- Apfelkugeln in kochenden Sud geben, Hitze wegnehmen und ziehen lassen

Birnenring

- Birnen dünn aufschneiden und in Zitronensaft einlegen
- Vor dem Anrichten abgiessen
- Birnenscheiben fächerartig in Ringform anrichten

Krokant

- Schokolade mit Butter schmelzen
- Mit Nüssen mischen, ausgiessen und wenig Fleur de Sel darüber geben
- Auskühlen lassen und ausstechen

Karamellsauce

- Zucker karamellisieren, Rahm begeben, verrühren und Butter einrühren
- Auskühlen lassen

**Weitere Informationen zur Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft
finden Sie unter: www.hotelgastrounion.ch/skv**