

Genießen

Jörg Schmid

Donnerstag, 28.05.2020

Gegrillte Apfeltartes mit Schokoladenparfait

Für 6 Personen

Achtung: die Zubereitung des Schokoladenparfaits und des Mürbeteigs für die Apfeltarte erfolgt bereits 1 Tag vor dem Grillen.

Zutaten:

Für das helle Schokoladenparfait:

2 Eiweiß (Größe M)
85g Zucker
220g Sahne
140g Kuvertüre, weiß

Für das dunkle Schokoladenparfait:

2 Eiweiß (Größe M)
95g Zucker
210g Sahne
135g Kuvertüre, Zartbitter

Für den Mürbeteig:

1/4 Vanilleschote
25 g Butter
25 g Margarine
25 g Zucker
1 Prise Salz
¼ Bio-Zitronenabrieb
1 Ei (Größe S)
75 g Weizenmehl (Type 550)
1 Msp. Backpulver

Für die Füllung:

4 Äpfel, backfeste Sorte (z.B. Gala od. Elstar, am besten mit schöner roter Schale)
100 ml Wasser
Abrieb und Saft von einer 1/2 Bio-Zitrone
wahlweise einen Schuss Apfelbranntwein
½ Vanilleschote
5 g Vanillepuddingpulver oder Maisstärke
30 ml Milch
50 g Quark
20 ml Sahne
10 ml Sonnenblumenöl
12 g Zucker
1 Ei (Größe M)

Außerdem:

Dessertringe (Ø ca. 8cm)
etwas Pflanzenöl oder Margarine
Puderzucker
1 Muffin-Backform
ein runder Ausstecher, der etwas größer ist als der Durchmesser der Muffin-Backform
Krokant, Mandelsplitter oder ähnliches für das Schokoladenparfait



Zubereitung:

1. **Am Tag vorher** für beiden Schokoladenparfaits jeweils Eiweiß und Zucker im Wasserbad oder kurz in der Mikrowelle erwärmen und zu einem steifen Schnee schlagen. Sahne steif schlagen.
2. Beide Kuvertüren auflösen und jeweils mit einem Drittel der geschlagenen Sahne mischen.
3. Eischnee unter die Schokomassen heben. Die restliche Sahne unterziehen.
4. Die helle Parfait-Masse in geölte und mit Puderzucker bestäubte Dessertringe (Ø ca. 8cm) füllen und mindestens 4 Stunden in die Tiefkühltruhe geben.
5. Nach der Gefrierzeit das Parfait aus den Dessertringen lösen. Die Dessertringe säubern, wieder einölen und mit Puderzucker bestäuben. Das helle Parfait vierteln, zwei der Parfaitviertel auf Lücke in die vorbereiteten Dessertringe füllen, die Lücken mit dunkler Parfait-Masse auffüllen und wieder mindestens 4 Stunden in die Tiefkühltruhe geben.
- Unser Tipp:** Unsere Parfait-Variante sieht optisch schöner aus. Wem das aber zu aufwendig ist, kann auch nur helles oder nur dunkles Schokoladenparfait zubereiten.
6. **Für den Mürbeteig** die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Butter, Margarine, Zucker, Vanillemark, Salz und Bio-Zitronenabrieb schaumig rühren. Das Ei unterlaufen lassen. Mehl und Backpulver sieben und nur kurz unter die Buttermasse heben. Den Mürbeteig ca. 2 Stunden kühl stellen, besser über Nacht ruhen lassen.
7. **Am nächsten Tag** Muffin-Backform leicht mit Margarine oder Pflanzenöl einpinseln.
8. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen mit einem runden Ausstecher, der etwas größer ist als der Durchmesser der Muffin-Backform, ausstechen, ausgestochener Mürbeteig in die Muffin-Backform legen und mit den Fingern vorsichtig den Mürbeteig am Rand andrücken.
9. **Für die Füllung** die Äpfel waschen, nicht schälen. Das Kerngehäuse entfernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.
10. Wasser mit Zitronensaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen, dann die Apfelscheiben kurz darin blanchieren, damit diese die Farbe behalten und biegsam werden. Die Apfelscheiben wieder herausnehmen.
11. Die Apfelscheiben übereinanderlappend auf der Arbeitsfläche ausbreiten und von der langen Seite her vorsichtig zusammenrollen, so dass eine Rose entsteht. Diese dann in die **vorbereiteten Muffinformen stellen**.
- Unser Tipp:** Wer möchte kann die zur Rose eingelegten Apfelscheiben mit Apfelbranntwein beträufeln.
12. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Puddingpulver mit der Milch glattrühren. Quark, Sahne, Sonnenblumenöl, Zucker, Vanillemark und Bio-Zitronenabrieb mit dem Schneebesen gut verrühren und anschließend über die vorbereiteten Apfelrosen geben. Die Apfeltartes auf dem Grill unter geschlossenem Deckel bei indirekter mittlerer Hitze mit ca. 180 bis 200°C, 17 bis 20 Minuten grillen.
- Unser Hinweis:** Die Grillzeit hängt sehr von der Förmchengröße und dem Grill ab.
13. Die gemusterten Schokoladenparfaits aus den Dessertringen lösen, den Rand in Krokant oder Mandelsplitter wälzen und mit den gegrillten Apfeltartes servieren.