

## Weißer Schokomousse mit Glühwein-Äpfel, Punschspiegel und eingelegten Dörr- Aprikosen



### Zutaten:

für 4 Personen

- **Für die Mousse**
  - 250 g weiße Schokolade
  - 50 g Milch
  - 15 g Butter
  - 35 g Vanillezucker
  - 4 Eier
  - 150 g Sahne
- **Für die Glühwein-Äpfel**
  - 4 kleine Äpfel
  - 150 ml Apfelsaft
  - 250 ml Glühwein
  - 50 g Honig
  - Saft einer Zitrone
  - 1 Sternanis
  - 2 Stangen Zimt
  - 4 Nelken
  - 25 g Stärke
- **Eingelegte Aprikosen**
  - 8 Stück getrocknete Aprikosen
  - 300 ml Apfelsaft
  - Saft und Abrieb einer Bio-Orange
  - 20 g Honig
  - Eine Zimtstange
- **Extra**
  - Schokoladendekor
  - Ein paar getrocknete Beeren
  - 100 g Joghurt

- Ein paar Kürbiskerne oder Haselnüsse



## Zubereitung

Für die Mousse die Sahne steif schlagen und im Kühlschrank kühl stellen. Das Eiweiß und Eigelb trennen. Vanillezucker und das Eiweiß ebenfalls steif schlagen, und im Kühlschrank kühl stellen. Dann die Eigelbe 5 Minuten mit dem elektrischen Rührgerät aufschlagen. Die weiße Schokolade mit einem Messer fein hacken.

Milch mit Butter und der zerkleinerten Schokolade langsam bei niedriger Temperatur (zwischen 45 und 50 Grad) im Wasserbad schmelzen. Vom Herd ziehen und die Schüssel vom Topf nehmen. Die geschlagenen Eigelbe portionsweise einrühren.

Nun die geschlagene Sahne langsam und vorsichtig unter die Masse heben. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben. Die Schokomousse in eine Schüssel füllen und für 6-8 Stunden kühl stellen. Zum Servieren mit einem Löffel oder einem Eisportionierer schöne Nocken abstechen.

Für die Glühwein-Äpfel die kleinen Äpfel schälen, so dass die Stiele dran bleiben. Den Honig mit dem Glühwein, dem Apfelsaft, Sternanis, Zimtstangen und Nelken aufkochen. Die Äpfel hineinstellen, so dass sie vollständig mit dem Fond bedeckt sind. Zwei Minuten aufkochen, dann Topf von der Kochstelle nehmen und die Äpfel im Kochsud auskühlen lassen. Dann 6 Stunden oder über Nacht im Sud stehen lassen. Vor dem Servieren die Äpfel aus dem Sud nehmen. Stärke mit 50 ml kalten Sud klumpenfrei anrühren, dann zum Sud geben und aufkochen. 3-5 Minuten langsam köcheln bis der Sud andickt.

Für die eingelegten Aprikosen die getrockneten Früchte in einem kleinen Topf mit 300 ml Apfelsaft, dem Saft

und Abrieb einer Bio-Orange, 1 EL Honig und einer Zimtstange 2 Minuten aufkochen. Dann den Topf beiseite stellen und bis zum Anrichten im Topf auskühlen lassen.

Zum Servieren etwas Glühweinsoße (Punschsoße) auf Teller als Spiegel verteilen. Ein bis zwei Nocken Schokomousse in die Mitte setzen. Die Äpfel halbieren und die Hälften auf die Teller setzen. Aprikosen aufschneiden und auf die Teller verteilen. Die Aprikosen mit Joghurt, Kürbiskernen und getrockneten Beeren füllen. Wer möchte legt noch Schokodekor und Haselnüsse an.

.