

Apfel-Biskuit-Törtchen mit Schokoladensauce

Zutaten:

6 Löffelbiskuits

50g gemahlene Walnüsse (Alternativ: Mandeln oder Haselnüsse)

4cl Quittenlikör (oder Calvados oder Apfelsaft)

200g aromatische Äpfel z.B. Rubinette oder Boskoop

1 Bio-Zitrone davon etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb

2 Eier

30g Zucker

1 Bourbon-Vanillezucker

1 Tafel Zartbitterschokolade

etwas flüssige Schlagsahne

Zubereitung:

1. Löffelbiskuits in Stücke brechen und mit dem Alkohol (oder Apfelsaft) tränken. Nüsse dazugeben.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mit dem Biskuitstücken und Äpfel vermischen und mit Zitronenabrieb aromatisieren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen, alles in einen mit Butter ausgefetteten (hitzebeständige) Gläschen oder Kaffeetassen füllen.

Dampfgaren 95° ca. 20 Minuten garen.

Schokolade in einen ungelochten Behälter geben, abdecken und nach 14 Minuten zu den Törtchen in den Dampfgarer geben.

Etwas Sahne in die geschmolzene Schokolade einrühren.

Als Schokoladensauce zu den Törtchen reichen.