



Südtiroler
Bäuerinnen

Aus unserer Hand



Kalter Apfelmuskuchen im Glas

Zutaten

Apfelmus	Boden	Topfen-Mascarpone Creme
750 g Äpfel (3-4 Apfel je nach Größe)	100g Kekse (z.B. Getreide-, Butterkekse oder Amarettini)	150g Magertopfen
20g Zitronensaft	40g weiche Butter	50g Mascarpone
50g Zucker	1 EL Vanillezucker	2 EL Zucker
75 ml Wasser		100g Sahne
1 TL Vanillezucker eventuell etwas Zimt		1 TL Sahnesteif

Zubereitung

Für das Apfelmus:

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Mit dem Wasser, dem Zitronensaft, dem Zucker und den Gewürzen in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren weich kochen. Die weichen Äpfel fein pürieren. Nach Geschmack kann das Apfelmus auch mit Minze, Ingwer, Rum, Amaretto, Calvados oder mit anderen Früchten, wie Banane, Pfirsich oder Aprikosen verfeinert werden.

Für den Boden:

Für den Boden die Kekse im Blitzhacker oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Butter zerlassen und lauwarm mit dem Vanillezucker gut mit den Bröseln vermischen. Jeweils ein Viertel der Masse in jedes Glas füllen und gleichmäßig auf den Boden andrücken. Das kalte Apfelmus darauf füllen und glatt streichen.

Für die Creme:

Topfen in einem Sieb abtropfen lassen und dann mit Mascarpone und Zucker cremig rühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Topfen-Mascarponecreme heben. Die Creme auf das Apfelmus setzen. Am besten mittels eines Spritzbeutel. Mit Minze, geraspelter Schokolade, Mandelblättchen oder karamellisierten Walnüssen garnieren.

Die Gläser gut verschließen und bis zum Servieren kalt stellen.

**Gutes Gelingen wünscht Bäuerinnen-Referentin für Koch- und Backkurse Patrizia Prantl
Karnutsch vom Schrentewinshof in Lana; www.schrentewinshof.com
www.baeuerinnen.it/aus-unserer-hand/baeuerinnen.html**





**Südtiroler
Bäuerinnen**

Dalle nostre mani



Vasetto di torta di mele fredda

Ingredienti

Purea di mele	Base	Crema al mascarpone e formaggio quark
750 gr Mele (3-4 mele a seconda delle dimensioni)	100 gr Biscotti (es: al burro, ai cereali, amaretti)	150 gr formaggio quark magro
20 gr Succo di limone	40 gr Burro morbido	50 gr Mascarpone
50 gr Zucchero	1 Cc Zucchero vanigliato	2 Cc Zucchero
75 ml Acqua		100 gr Panna
1 cc Zucchero vanigliato ev. un po' di cannella		1 cc Dolceneve

Preparazione

Per la purea di mele:

Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi. Mescolando continuamente, cuocere le mele in una casseruola con acqua, succo di limone, zucchero e gli aromi finché non diventano una purea morbida. Per dargli un gusto più raffinato, si possono aggiungere menta, zenzero, rum, amaretto, sidro o altri tipi di frutta come banana, pesca o albicocca.

Per la base:

Sbriciolare finemente i biscotti o tritarli con un martello in un sacchetto da freezer. Far sciogliere il burro e mescolarlo con lo zucchero vanigliato e i biscotti tritati. Riempire con il composto un quarto di ciascun vasetto e premere per uniformare la base. Riempire con la purea di mele fredda.

Per la crema:

Filtrare con un colino il formaggio quark e mescolarlo col mascarpone e lo zucchero. Montare la panna con Dolceneve e ripiegare nella crema al mascarpone e formaggio quark.

Versare la crema ottenuta sulla purea di mele con una tasca da pasticciere. Guarnire con foglie di menta, cioccolato grattugiato, mandorle o noci caramellate.

Chiudere bene e conservare in frigorifero i vasetti fino al momento di servire.

Buon appetito augura la contadina Patrizia Prantl Karnutsch dal maso Schrentewein a Lana;

www.schrenteweinhof.com

www.baeuerinnen.it/aus-unserer-hand/baeuerinnen.html