

Nachtisch im Glas: Apfel-Lebkuchen-Dessert

Leichter Lebkuchen-Biskuit, fruchtiges Apfelkompott und cremiges Schoko-Mousse: Schon allein ist jede Komponente ein Genuss, aber zu dritt sind sie unschlagbar. Das Weihnachts-Dessert lässt alle süßen Schleckermäuler an den Feiertagen auf ihre Kosten kommen. Der geschichtete Nachtisch rundet jedes Weihnachtsmenü ab.

Schwierigkeitsgrad: mittel
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Für den Lebkuchen-Biskuit:

- 4 Eier (Größe M)
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 15 g Speisestärke
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 15 g Kakaopulver (stark entölt)
- 1 EL Lebkuchengewürz

Für das Apfelkompott:

- 500 g Äpfel (in Würfel geschnitten)
- 80 g brauner Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 50 g Apfelsaft

Für die Schokoladenmousse:

- 180 g flüssige Sahne
- 270 g Kuvertüre (72% Kakaoanteil, gehackt)
- 250 g geschlagene Sahne

Zubereitung des Lebkuchen-Biskuits

Eier, Zucker und die Prise Salz gut aufschlagen, zirka 10 Minuten. Mehl mit Speisestärke, Backpulver, Kakao und dem Lebkuchengewürz gut mischen und unter die Eimasse heben. Auf ein Backpapier streichen und bei 190 Grad etwa 12 Minuten saftig backen.

Tipp: Den Biskuit immer sehr heiß backen. Je kürzer und heißer desto saftiger!

Zubereitung des Apfelkompotts

Die geschnittenen Äpfel mit dem Zucker rund fünf Minuten dünsten. Dann die Stärke mit dem Apfelsaft klümpchenfrei anrühren und die gedünsteten Äpfel damit abbinden.

Tipp: Äpfel geben unterschiedliche Flüssigkeitsmengen ab. Deshalb die angerührte Stärke nach und nach dazugeben, bis die gewünschte Andickung erreicht ist.

Zubereitung der Schokoladenmousse

Die flüssige Sahne aufkochen, auf die gehackte Kuvertüre geben und vermischen, das heißt eine Emulsion herstellen. Diese Masse leicht abkühlen lassen und anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

Tipp: Immer erst einen kleinen Teil der geschlagenen Sahne unterheben (also angleichen), dann den Rest dazugeben.

Die Fertigstellung

Aus dem Lebkuchen-Biskuit Kreise ausstechen. In ein Glas zunächst etwas Mousse mit dem Spritzbeutel einspritzen, den Biskuit auflegen und dann das Apfelkompott einfüllen. Einen zweiten Biskuitkreis auflegen. Abschließend mit dem Spritzbeutel die Mousse aufdressieren und schön ausdekorieren.

Tipp: Das Weihnachtsdessert können Sie gut am Vortag zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren!