

# Apfel-Charlotten-Creme

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 10 Glasschälchen:

- 500 g Äpfel, säuerlich, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
- 300 ml Apfelsaft
- 20 ST Vollwert-Honigbiskotten, halbieren
- 2 ST Eidotter
- 1 EL Honig
- ½ ST Saft der Zitrone
- 400 g Mascarpone
- 2 ST Eiklar
- Salz
- 1 EL Honig
- 2 EL Mandelblättchen, geröstet



Herstellung:

1. Die Apfelscheiben kurz im Apfelsaft aufkochen lassen, vom Herd nehmen und schnell abkühlen – Apfel durch ein Sieb abseihen – Saft auffangen.
2. Eidotter mit Honig und Zitronensaft über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.
3. Vom Wasserbad nehmen, Mascarpone löffelweise untermengen.
4. Eiklar mit Salz aufschlagen und mit dem Honig ausschlagen und unter die Mascarponecreme vorsichtig untermengen.
5. 2 Biskottenhälften kurz mit Apfelsaft tränken und auf den Boden der Gläser geben.
6. Auf die Biskotten die Hälfte der Apfelscheiben verteilen und mit Creme bedecken.
7. Es folgt eine weitere Schicht zweier Halben „getränkter“ Biskotten gefolgt von den restlichen Äpfeln und Creme.
8. Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

