

Sous Vide Blätterteig mit Sous Vide Apfel und Zimtmouse

Autor: Danilo Ange
Garzeit: 27 Minuten



Zutaten

Für 6 Personen:

Apfel (Sous Vide):

400 g Golden Delicious
80 g Kristallzucker
1 Vanilleschote

Zimtmouse (Sous Vide):

3 dl Milch
3 dl Sahne
1 Stange Zimt
6 Eigelbe
90 g Kristallzucker

Blätterteig:

400 g Blätterteig

Anrichten:

Pinienkerne
Rosinen

Zubereitung

Apfel (Sous Vide):

Die Äpfel schälen und entkernen, in Spalten schneiden und mit dem Kristallzucker und Vanille in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren. Bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 12 Minuten Sous Vide garen und abkühlen lassen.

Zimtmouse (Sous Vide):

Die Eigelbe mit Zucker, Sahne und Milch aufschlagen. In eine Sous Vide Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Bei 92 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 15 Minuten Sous Vide garen und abkühlen lassen. Durchsieben, und in einen Siphon geben. Im Kühlschrank aufbewahren.

Blätterteig:

Den Blätterteig ausrollen, in runde Scheiben von 10 cm Durchmesser schneiden, auf ein Backblech legen und bei 190 °C im Backofen 20 Minuten lang backen.

Anrichten:

Blätterteig auf einem Servierteller platzieren, Äpfel hinzufügen, Zimtmouse aufsprühen, mit Pinienkernen und Rosinen anrichten.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Danilo Ange zur Verfügung gestellt.