Lafers Steiramisu

Für vier Portionen

Für das Apfelkompott:

2 grüne Äpfel	2 EL Akazienhonig	1 Msp. Zimt

Für die Mascarponemousse:

1 Eigelb	20 g Zucker	40 ml Weißwein
1 Blatt eingeweichte Gelatine	1 cl Honigwein	250 g Mascarpone
1 Eiweiß	40 g Zucker	25 ml Kürbiskernöl
150 g halbsteife Sahne	**Zum Schichten:**	100 g Löffelbiskuit
20 ml Apfelsaft	1 cl Honigwein	4 EL Kürbiskernöl
4 TL Akazienhonig	4 Zweige Minze	

Für das Apfelkompott die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Den Honig in einem breiten Topf erhitzen und die Apfelwürfel bei mittlerer Temperatur acht bis zehn Minuten langsam garen. Danach mit Zimt verfeinern und kalt stellen. Für die Crème das Eigelb mit 20 Gramm Zucker und dem Weißwein verrühren und über einem Wasserbad bei etwa 82 bis 85 Grad dickschaumig aufschlagen. Den Honigwein erhitzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in dem erhitzten Honigwein auflösen und unter die Eigelb-Zuckermischung rühren. Danach die Mascarpone unterheben und in eine Schüssel mit Eis stellen. In der Zwischenzeit das Eiweiß dickschaumig aufschlagen und 40 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen. Nun zuerst das Eiweiß, danach 25 Milliliter Kürbiskernöl und zuletzt die Sahne vorsichtig unterheben. Erneut für circa 20 bis 25 Minuten kalt stellen. Zum Anrichten die Crème in einen Spritzbeutel füllen. Zum Schichten die Löffelbiskuits in grobe Würfel schneiden. Den Apfelsaft mit dem Honigwein verrühren und über die Löffelbiskuits gießen. Nun abwechselnd Apfelwürfel, Mascarpone und Biskuit in hohe Gläser füllen. So fortfahren und mit Mascarponemousse abschließen. Abschließend mit Honig und Kürbiskernöl verfeinern und mit Minze vollenden.

Johann Lafer am 19. Oktober 2013