

86

Ricetta numero ottantasei

## Sogno di mele Boskop-Apfelcreme

Ein einfaches, schnell zubereitetes Dessert,  
das alle begeistert!

### Zutaten für 6 bis 8 Portionen

- 500 g saure Äpfel** wenn möglich Boskop  
das Gewicht bezieht sich auf die geschälten, geputzten Äpfel  
mit der grössten Reibe reiben (Rösti)
- ½ Zitrone, Saft** sofort mit den Äpfeln mischen  
und mit
- 1 EL Weisswein  
oder Apfelsaft und  
60 g Zucker** knapp weichkochen. Dauer ca. 6 bis 8 Minuten.  
Während des Kochens eventuell
- etwas Zimt und  
Vanille** dazugeben.  
Auskühlen lassen.
- 200 Rahm** steif schlagen und mit den Äpfeln mischen.

Anrichten und dekorieren mit frisch geriebener Schokolade,  
karamellisierten, gehackten Mandeln oder  
grob zerbröselten, trockenen Amaretti – das schmeckt uns  
am Besten!

**Podere Riparbella**  
Agriturismo ecologico  
Agricoltura biologica  
58024 Massa Marittima, Italia  
T +39 0566 91 55 57  
www.riparbella.com



### VERONICAS TIPP

Um den Apfelberg abzubauen, eine  
grosse Menge an Äpfeln knapp kochen  
und in kleineren Mengen einfrieren.