

## Desserts «à la minute»

### Passionsfrucht-Rahm in der Schale

**Zutaten:** (2 Personen)

1 schön reife Passionsfrucht  
Rahm  
Zucker  
etwas ausgekratztes Mark einer Vanilleschote

**Zubereitung:**

Die Passionsfrucht quer halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch auskratzen. Den Rahm steif schlagen, mit Zucker süssen und mit dem Vanillemark parfümieren. Das Fruchtfleisch unter den Rahm ziehen. Mit einem Dressiersack den Passionsfrucht-Rahm in die ausgekratzten Schalenhälften der Passionsfrucht füllen.

### Halbgefrorenes aus Rahm mit Meringue und Himbeeren

**Zutaten:** (4 Personen)

3-4 dl Rahm  
4-6 Meringue  
nach Gusto gefrorene Himbeeren

**Zubereitung:**

Den Rahm steif schlagen. Die Meringue zerbröseln und zusammen mit den gefrorenen Himbeeren zum Rahm geben und sorgfältig unterheben.  
Mit einer Klarsichtfolie abdecken und 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. In Schälchen füllen und servieren.

### Apfel-Tartelettes

**Zutaten:** (4 Personen)

Butterblätterteig  
2 -3 rotbackige Äpfel, mit Schale und Kerngehäuse in hauchdünne Scheiben geschnitten  
Aprikosenkonfitüre, kurz erwärmt  
Puderzucker

**Zubereitung:**

Den Blätterteig auswallen und pro Person ein Rechteck (ca. 8 X 14 cm) schneiden. Mit dem Messer im Abstand von ca. einem Zentimeter vom Rand rundum eine Kerbe in den Teig ritzen. Achtung: Den Teig dabei auf keinen Fall durchschneiden.  
Den Apfel mit Schale und Kerngehäuse in hauchdünne Scheiben schneiden und diese ziegelartig und in einer dünnen Schicht auf den Blätterteig legen. Der Rand des Teiges darf nicht bedeckt werden. Die Apfeltranchen mit wenig erwärmter Aprikosenkonfitüre einpinseln. Die Tartelettes in den auf ca. 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und backen, bis der Teig schön knusprig ist. Vor dem Servieren mit wenig Puderzucker bestreuen. Lauwarm und allenfalls in Begleitung einer Kugel Vanille-Glacé servieren.

\*\*\*