

ENVY™ APFELTÖRTCHEN MIT MERINGUES

ERGIBT 12 STÜCK

ZUTATEN

24 kleine, süsse Mini-Tartelettes
 3 Envy™ Äpfel
 ¼ Tasse (klein) Puder Zucker
 ½ TL Zimt
 2 TL Maisstärke und 2 TL Wasser
 2 Eiweisse
 1 Tasse (klein) Puderzucker



ZUBEREITUNG

Die Envy™ Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Anschliessend in kleine Würfel schneiden. In eine mittelgrosse Pfanne geben, den Zimt und ¼ Tasse Zucker hinzugeben. Aufkochen und circa 8-10 Minuten köcheln lassen bis die Äpfel weich sind. Weitere 2-3 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Die Maisstärke und das Wasser gut vermengen und in eine kleine Pfanne geben. Etwa 8-10 Minuten köcheln lassen und dabei leicht rühren, bis die Mischung sich verdickt und sirupartig ist.

Die süssen Mini-Tartelettes auf ein Backblech legen. Mit einem Mixer die Eiweisse zu Schnee schlagen bis sich kleine Spitzen bilden. Die Hälfte des Puderzuckers begeben und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Die sirupartige Maisstärkemischung unterheben und weiter schlagen. Vorsichtig den restlichen Puderzucker unterheben. Kurz weiterschlagen.

Die Mini-Tartelettes zu $\frac{3}{4}$ mit der Apfelmischung befüllen. Anschliessend den Eischnee vorsichtig mit einem Löffel auf die Tartelettes geben. Circa 8 Minuten in der Ofenmitte backen, bis die Meringues festwerden und eine goldene Farbe annehmen.

Aus dem Ofen nehmen und warm geniessen.