

Apfel-Tiramisu

Dieses Apfel-Tiramisu schmeckt einfach nur himmlisch und frisch. Am besten natürlich mit selbstgemachtem Apfelmus.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 8 Portionen

Zutaten

5-6 Apfel
1 Packung Löffelbiskuits
1 Tasse Apfelsaft, Cidre oder Obstler
250 g Quark
250 g Mascarpone
200 ml Sahne
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Zimt (optional)
Mandelblättchen

Zubereitung

1. Schält und entkernt 5-6 Äpfel und schneidet sie in Stücke. Gebt sie zusammen mit ein wenig Wasser in einen Topf und lasst sie so lange köcheln, bis sie weich sind. Püriert die Äpfel und lasst das Apfelmus dann einfach abkühlen.
2. Gebt 250 g Quark, 250 g Mascarpone und 1 Pk. Vanillezucker in eine Schüssel. Wenn ihr mögt, gebt noch eine Prise Zimt dazu. Verrührt das Ganze zu einer Creme.
3. Schlagt 200 ml Sahne steif und hebt die Sahne vorsichtig unter die Mascarpone-Creme.
4. Gebt eine Tasse Apfelsaft, Cidre oder Obstler in einen Suppenteller und taucht die Löffelbiskuits nach und nach darin ein.
5. Legt den Boden einer flachen Schale oder Auflaufform mit den getränkten Löffelbiskuits aus. Auf diese erste Lage streicht ihr dann etwas Apfelmus und die Hälfte der Creme.
6. Dann folgt eine weitere Schicht Löffelbiskuits. Darauf nochmal Apfelmus und zum Schluss die Creme. Lasst das Tiramisu dann gerne ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen.
7. Vor dem Servieren röstet ihr die Mandelblättchen fettfrei in einer Pfanne an. Vorsicht: Mandelblättchen brennen schnell an. Behaltet sie auf jeden Fall im Auge! Lasst die Mandelblättchen abkühlen und streut sie dann auf das Tiramisu.