

# Apfel-Tiramisu mit Zitrone

## Für zwei Personen

2 säuerliche Äpfel	1 Zitrone	1 Orange
2 Eier	2 TL Mirin	3 EL Mandellikör
75 ml kalter Espresso	100 ml süßer Weißwein	150 ml Sahne
250 g Mascarpone	3 EL Puderzucker	2 EL Kakaopulver
75 g Löffelbiskuit	rosa Baiser	

Zunächst die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Dann mit zwei Esslöffeln Puderzucker und dem Weißwein pürieren. Die Eier trennen, danach ein Eigelb mit einem Esslöffel Puderzucker verrühren. Mit einem Handrührgerät die Mascarpone mit dem süßen Eigelb verquirlen. Die Sahne steifschlagen und zur Mascaponemasse geben. Die zwei Eiweiße ebenfalls steifschlagen und unterheben. Die Löffelbiskuits durchbrechen und in Dessertgläser geben. Die Zitrone und die Orange halbieren und je eine Hälfte auspressen. Die Löffelbiskuits mit Mandellikör, Mirin, Orangensaft, Zitronensaft und kaltem Espresso beträufeln. Anschließend wechselweise das Apfelpüree und die Mascaronemasse in die Gläser schichten und im Tiefkühlfach kalt werden lassen. Zuletzt mit rosa Baiser garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.

Erdal Yegin am 20. November 2014