

Apfel-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

3 Äpfel (Elster)	4 Löffelbiskuits	100 g Mascarpone
100 g Speisequark	1 EL Milch	2 EL Apfelsaft
2 TL Calvados	1 Vanilleschote	2 EL Zucker
1 EL Zimt		

Für die Garnitur:

1 Löffelbiskuit	Kakaopulver	Zimt
-----------------	-------------	------

Für das Tiramisu:

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit 1 EL Zucker und etwas Zimt ca. 5 Minuten einkochen. Im Eisfach auskühlen lassen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Mascarpone, Quark, Milch, 1 Msp. Vanillemark und restlichem Zucker cremig rühren. Große Gläser mit Löffelbiskuits auslegen, Apfelsaft mit Calvados vermischen und Biskuits damit beträufeln. Apfelkompott darauf schichten und zum Schluss die Creme darüber geben.

Für die Garnitur:

Tiramisu mit Zimt und Kakao berieseln. 1 Löffelbiskuit kurz vorm Servieren über das Tiramisu bröseln.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Schmitz am 09. Januar 2020