

Apfel-Tiramisu im Glas

Für 4 Personen

5-6 Äpfel	ca. 6 EL Zucker	50 ml Apfelsaft
1 Prise Zimt	2 Blatt Gelatine	2 EL Milch
500 g Mascarpone	Calvados	1 Packung Löffelbiskuit

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und beiseite legen. Apfelviertel in Würfel schneiden. 2 EL Zucker in der Pfanne schmelzen, Apfelstücke zugeben, Apfelsaft angießen und weich dünsten. Kerngehäuse mit ca. 250 ml Wasser und 2 EL Zucker in einem Topf aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und mit einer Prise Zimt abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Hälfte der Gelatine-Milch unter den Mascarpone ziehen, mit Zucker und nach Wunsch auch mit Calvados abschmecken. Löffelbiskuit mit dem Zimt- Apfelwasser tränken. Die gedünsteten Äpfel pürieren, evtl. passieren und abschmecken. Restliche Gelatine-Milch darunterziehen. Löffelbiskuit, Apfelpüree und Mascarpone abwechselnd in Dessert-Gläser schichten. (Von dem restlichen Apfelpüree kann man noch Eis herstellen. Dafür das Püree mit Apfelsaft verdünnen und in der Eismaschine abfrieren.)

Jacqueline Amirfallah 17. Oktober 2012