

Apfel-Tiramisù

Zutaten

Zubereitung: ca. 45 Minuten
Kühl stellen: ca. 6 Stunden

Für 6 Personen

Form von 2 l Inhalt

2 dl Apfelsaft
1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1 Päckchen Vanillezucker
700 g Äpfel, gerüstet, geschält

4 Eigelb
100 g Zucker
500 g Mascarpone
4 Eiweiss, steif geschlagen

150 g Löffelbiskuits
6 EL Calvados oder Apfelsaft

2-4 EL Kakaopulver



Zubereitung

1. Apfelsaft, Zitronenschale und -saft und Vanillezucker in einer Pfanne verrühren. Äpfel mit der Röstiraffel direkt in die Flüssigkeit raffeln. Kurz aufkochen, vollständig auskühlen lassen.
2. Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunter rühren. Eiweiss sorgfältig darunterziehen.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits in der Form auslegen, mit Calvados oder Apfelsaft beträufeln. Die Hälfte der Apfel- und Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit restlichen Löffelbiskuits belegen, restliche Apfel- und Mascarpone-Masse darauf geben, glatt streichen.
4. Tiramisù zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Anstelle von Kakao 100 g Haselnüsse hacken oder hobeln. Mit 2-3 EL Puderzucker in der Bratpfanne rösten, so dass der Puderzucker leicht caramelisiert. Nach dem Auskühlen über das Tiramisù streuen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 703 kcal, 11g Eiweiss, 45g Fett, 56g Kohlenhydrate.

