

Erfrischendes Apfeltiramisu

Die steirische Variante des Dessertklassikers Tiramisu ist ein erfrischendes Apfeltiramisu. Das Rezept ist wunderbar fruchtig und denkbar einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 250 g | Mascarpone |
| 250 g | Schlagobers |
| 250 g | Apfelmus |
| 100 g | Zucker |
| 0.5 TL | Zimt |
| 1 Schuss | Zitronensaft |
| 1 EL | Vanillepulver (nach Belieben) |
| 200 ml | Apfelsaft |
| 0.5 TL | Zimt |
| 1 Packung | Biskotten |

Zubereitung

1. Für ein erfrischendes Apfeltiramisu die Mascarpone cremig rühren. Dann Apfelmus, Zucker,

Zimt, Zitronensaft und Vanillepulver unterrühren. Schlag steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

2. Apfelsaft mit Zimt verrühren und die Biskotten kurz darin einweichen. Den Boden einer Auflaufform mit Biskotten auslegen und mit etwas Apfelcreme bestreichen. Darauf wieder eine Lage Biskotten und dann wieder Apfelcreme schichten.
3. So fortfahren, bis die Creme komplett aufgebraucht ist - sie sollte das Tiramisu abschließen. Mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann herausnehmen, mit Zimt bestreuen und servieren.

Tipp

Wer mag, kann die Biskotten für ein erfrischendes Apfeltiramisu auch nur mit der Apfelsaft-Mischung beträufeln, dann werden sie nicht so weich, sondern bleiben knuspriger.