

Apfel-Tiramisu

So einfach kann man ein köstliches Dessert zubereiten! Mit diesem Rezept gelingt ein leckeres Apfel-Tiramisu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

400 g	Biskotten
500 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
200 g	Apfelmus
150 ml	Apfelsaft
1 EL	Rum
Nach Belieben	Kakao
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Dieses **Apfel-Tiramisu** ist ein passendes Dessert im Sommer. Als erstes den Schlagobers mit Sahnesteif fest schlagen.
2. Anschließend das Apfelmus in eine Schüssel geben und mit Rum verrühren. Eine rechteckige Dessertform verwenden.
3. Die Biskotten in Apfelsaft tunken und den Boden mit Biskotten auslegen. Darüber eine dünne Lage geschlagenen Obers geben, dann eine Lage Apfelmus.
4. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verarbeitet sind, wobei die letzte Schicht aus Schlagobers besteht. Mindestens für 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Zimt und Kakaopulver bestäuben.

Tipp

Vor dem Servieren das Apfel-Tiramisu mit Kakao oder Schokoladensplittern bestreuen.