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: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,3 h

Zutaten

60 Stk.	Biskotten
400 ml	Schlagobers
400 ml	Sahnesteif
2 Gläser	Apfelmus
4 cl	Rum

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. 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.

5. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

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