

# 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.	<a href="#">Biskotten</a>
400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
400 ml	Sahnesteif
2 Gläser	<a href="#">Apfelmus</a>
4 cl	<a href="#">Rum</a>

## 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.