Apfeltiramisu im Glas

Das Rezept für das fruchtige Apfeltiramisu im Glas ist eine cremige Leckerei. Der Nachtisch ist einfach in der Zubereitung und gelingt garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

für die Creme

200 g	Schlagobers (Sahne)
250 g	Magertopfen (Magerquark 20% F.i.T.)
4 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Zimt (gemahlen)
300 g	Mascarpone
100 g	Apfelmus

für die Apfelschicht

150 ml	Apfelsaft
100 g	Biskotten (Löffelbiskuit)
300 g	Apfelmus

Für die Dekoration

1 TL	Zimt (oder Kakao)

Zubereitung

1. Für das **Apfeltiramisu im Glas** zuerst die Creme zubereiten. Dafür das Schlagobers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Den Magertopfen mit Staubzucker, Vanillezucker und gemahlenen Zimt verrühren. Das **Apfelmus** und Mascarpone kurz unterrühren.

Abschließend das gekühlte Schlagobers unter die Creme heben und beiseite stellen.

2. Die Biskotten in kleine Stücke brechen und zirka ein Drittel in die Gläser geben. Je mit einem Esslöffel Apfelsaft beträufeln und zirka 3 Teelöffel Apfelmus darüber geben.

3. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und eine Schicht in die Gläser spritzen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind. Das Apfeltiramisu im Glas für mindestens eine Stunde, besser noch länger, im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit einer Prise Zimt oder Kakao bestreuen.

Tipp

Das Apfeltiramisu im Glas bereits am Vortag zubereiten, und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.