Bratapfel-Tiramisu

Das Rezept vom Bratapfel-Tiramisu passt prima in die Winterzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für den Kompott

2 Stk.	Äpfel (große)
0.5 Stk.	Zitronen (davon der Saft)
2 EL	Zucker (braunen)
125 ml	Apfelsaft
2 Prisen	Lebkuchengewürz
25 g	Mandeln (gehackte)

Für die Creme

250 g	Mascarpone
250 g	Topfen
150 g	Griechischer Jogurt
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
50 ml	Eierlikör

Zum Schichten

8 Stk.	Biskotten

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zimt

Nach Belieben	Kakao (echten)

Zubereitung

1. Für das **Bratapfel-Tiramisu** die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann sofort mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

2. Danach den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Apfelsaft ablöschen. Nun das Lebkuchengewürz hinzufügen und etwas einköcheln lassen.

3. Jetzt die Apfelstücke hinzufügen und ein paar Minuten weich dünsten. Der Kompott sollte anschließend abkühlen.

4. Derweil die gehackten Mandeln ohne Zugabe von Fett in eine Pfanne geben und goldbraun rösten. Diese dann unter den Kompott mischen.

5. Für die Creme Mascarpone,Topfen und Joghurt mit dem Zucker und dem Eierlikör glatt rühren.

6. Zum Schichten nun die Biskotten (für jedes Glas 2 Stück, oder n.B. auch mehr) in kleine Würfel schneiden.

7. Dann 4 Gläser (oder Schalen) in eine Reihe stellen und in jedes Glas etwas Creme geben. Darauffolgend erst die Biskotten und dann den Kompott gleichmäßig verteilen. Zum Schluss, die restliche Creme aufteilen. Das Bratapfel-Tiramisu sollte bis zum Verzehr kühl stehen.

8. Kurz vor dem Servieren etwas Zimt mit Kakao vermengen und zur Dekoration auf das Tiramisu streuen. Die Menge reicht für ca. 4 große Portionen.

Tipp

Das Bratapfel-Tiramisu kann man auch mit Wein anstatt Apfelsaft zubereiten. Sollten Kinder mitessen, sollte man den Alkohol ganz weglassen und den Likör durch Milch ersetzen.