Steirisches Apfeltiramisu

Dieses Steirische Apfeltiramisu ist eine fruchtige Variante des beliebten Dessertklassikers. Cremige Mascarpone-Apfelcreme, Apfelmus und in Apfelsaft getränkte Biskotten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

250 g	Biskotten
250 g	Mascarpone
250 g	Apfelmus
80 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
0.5 TL	Zimt
200 ml	Apfelsaft
1 Messerspitze	Zimt

Zubereitung

1. Für das **Steirische Tiramisu** Mascarpone glatt rühren Apfelmus, Zucker, Zimt, Zitronensaft und das ausgekratze Mark der Vanilleschote hinzufügen und alles gut verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Apfelcreme heben.

2. Apfelsaft mit etwas Zimt verrühren. Die Biskotten kurz darin wenden und den Boden einer Form damit auslegen. Die erste Schicht Biskotten mit etwas Apfelcreme bedecken. Danach abwechselnd Biskotten und Creme einschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit einer Cremeschicht abschließen.

3. Das Steirische Apfeltiramisu mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten. Vor dem Servieren großzügig mit Zimt bestreuen.

Tipp