

Tiramisù - Apfel

Zutaten für: 8 Personen

250	Gramm	Mascarpone
250	Gramm	Ricotta
100	Gramm	Zucker
700	Gramm	Apfelkompott
24		Löffelbiskuit
1		Vanillinzucker
6	Essl.	Milch 1,5% Fett
200	ml	Apfelsaft
		Zimt

Anleitung:

In einer Schüssel Mascarpone, Ricotta, Milch, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz in Apfelsaft (kann auch mit Apfellikör gemischt werden) tränken und in eine flache Auflaufform schichten. Apfelkompott darauf verteilen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Eine weitere Schicht getränkte Löffelbiskuits darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Tiramisù mind. 5Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Zimt bestäuben und mit Apfelstückchen verzieren.

20 min Zubereitung, 300 min Ruhezeit

Fett 6%, 149 kcal / 100g, 292 kcal / Personen, 195 g / Personen