

## Tiramisu nach Art Des Hauses

Zutaten für: 6 Portionen

1	kg	Säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop oder Schweizer Glockenäpfel)
1		Zitrone; den Saft
200	Gramm	Zucker
50	Gramm	Mandelblättchen
2	Essl.	Calvados oder Apfelbrand
3		Eigelb
300		Mascarpone
1	Essl.	Vanillezucker
200	Gramm	Löffelbiskuits (vom Bäcker)
3-4	Essl.	Kakaopulver

### Anleitung:

Die ungeschälten Äpfel vierteln, Stiel und Blütenansatz herauschneiden, ansonsten nichts entfernen, mitsamt Kerngehäuse grob zerschneiden und mit dem Zitronensaft und etwa 80 Gramm Zucker in einen Topf füllen. Zugedeckt 20 Minuten weich kochen, durch die Flotte Lotte passieren und kalt stellen.

Unterdessen drei gehäufte Löffel Zucker in einem Löffel Wasser in einer Pfanne zum hellblonden Karamel kochen. Die Mandelblättchen zufügen und damit mischen, bis alles von goldenem Karamel überzogen ist. Auf eine Marmorplatte oder einen grossen Teller kippen und abkühlen. Einige Male mit dem Nudelholz darüberfahren, um den Karamel zu zerkleinern.

Für die Mascarponecreme die Eigelb mit drei Esslöffeln Zucker solange schlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist und eine helle, dicke Creme entstanden ist. Den Mascarpone zufügen und gründlich unterrühren. Mit Vanillezucker würzen.

Löffelbiskuits, Apfelmus, karamalisierte Mandelblättchen und schliesslich Mascarponecreme abwechselnd in dieser Reihenfolge in eine hübsche, möglichst flache und weite Dessertschüssel schichten. Oberste Schicht sollte Mascarpone sein. Bis zum Essen kalt stellen. Unmittelbar vor dem Servieren wird die Oberfläche dick mit Kakaopulver überpudert.