



BIOSÜDTIROL



Bio-Bäuerin Johanna serviert: Apfel-Tiramisù im Glas.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (10 Portionen)

- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 80 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 200 g Sahne
- 1 Esslöffel Eierlikör
- 1 Esslöffel Amaretto
- Zitronenschale
- 1 Vanillezucker
- ca. 1 kg Golden Delicious
- Apfelsaft
- Biskuitkekse
- geröstete gehackte Mandeln und Pinienkerne

Zubereitung



BIOSÜDTIROL

Apfelmus: Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Dann mit wenig Wasser kurz aufkochen, mixen und abkühlen lassen.

Mascarpone-Crème: Das Eigelb und die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren (im Wasserbad auf 85 Grad erhitzen, dann kalt rühren). Mascarpone, Quark, Eierlikör, Amaretto und die geriebene Zitronenschale unter die Eiermasse geben. Schließlich die geschlagene Sahne unterheben.

Tiramisu in Gläser schichten: Mit in Apfelsaft getränkten Biskuitkeksen beginnen, dann eine Schicht Apfelmus und eine Schicht Mascarpone-Crème. Dann wieder Kekse, Apfelmus und Mascarpone-Crème. Mit gerösteten Mandeln und Pinienkernen dekorieren und ca. 30 Minuten kaltstellen. Und mit einem Lächeln servieren.

Johannas Tipp

Die Golden Delicious nur kurz aufkochen, damit sie nicht zu weich werden. So bleibt der Geschmack der Äpfel auch im Mus spürbar erhalten. Guten Appetit!