BIOSÜDTIROL

Bio-Bäuerin Ramona serviert: Bratapfel-Tiramisù

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten Bratäpfel (6 Portionen)
3-4 Topaz
50 g Zucker
50 g gehobelte Mandeln
1-2 TL Zimt
50 g Butter
etwas Lebkuchengewürz
Rosinen

Zutaten Creme
50 g Mascarpone
250 g Schlagsahne
60 g Staubzucker
2 EL Zitronensaft
Abrieb einer kleinen Zitrone

Zubereitung
Die Äpfel in Würfel oder Scheiben schneiden, in eine Auflaufform geben und mit Zucker, Zimt, Mandeln, Lebkuchengewürz und Rosinen vermengen und gut durchmischen. Butter in kleine Stücke schneiden und drüberstreuen und bei 150 Grad 20 Minuten im Rohr braten und anschließend abkühlen lassen. Für die Creme Sahne steif schlagen, Mascarpone, Staubzucker, Zitronensaft und -schale gut mischen und unter die Schlagsahne heben. Die Bratäpfel und Creme abwechselnd in Gläser schichten, mit Kakaopulver bestreuen und kühl stellen. Mit einem Lächeln servieren.

Romanas Tipp:
Es kann noch eine in Kaffee, Kakao oder Apfelsaft getränkte Schicht Löffelbiskuit hinzugefügt werden – für alle, die es etwas deftiger mögen. Guten Appetit!