



**BIOSÜDTIROL**

## **Agricoltrice bio Romana presenta: Tiramisù con mele al forno**

Preparazione: 60 minuti

Difficoltà: facile

**Ingredienti** (per 6 persone)

### **Mele al forno**

3-4 mele **Topaz**

50 g di zucchero

50 g mandorle tritate

1-2 cucchiaino di cannella

50 g burro

un pizzico di Lebkuchengewürz (misto di spezie per biscotti natalizi, come cannella, chiodi di garofano, zenzero, chiodi di garofano, cardamomo)

uvetta

### **Crema**

50 g Mascarpone

250 g panna montata

60 g zucchero a velo

2 cucchiaini succo di limone

la scorza grattugiata di un piccolo limone

### **Preparazione**

Tagliare le mele a fette o a dadini, metterle in una teglia, aggiungere zucchero, cannella, mandorle, preparato alle spezie e uvetta e mescolare bene. Aggiungere il burro in fiocchetti, quindi infornare a 150 gradi per 20 minuti, estrarre e far raffreddare. Ora preparare la crema: montare la panna a neve ferma e metterla da parte; mescolare bene il mascarpone con zucchero a velo, succo e scorza di limone, quindi incorporarlo nella panna montata. Utilizzando dei bicchieri, disporre alternatamente uno strato di mele e uno di crema, spolverizzare con cacao in polvere e mettere in frigorifero. Servire con un sorriso.

### **Il suggerimento di Romana:**

Si può aggiungere anche uno strato di savoiardi imbevuti di caffè, cioccolata o succo di mela.

Buon appetito!