

# Feines Apfel-Tiramisu

Dessert » Tiramisu

## Zutaten (6 Personen)

- » 600g Apfel/Äpfel
- » 2 EL Zitronensaft
- » 80g Zucker
- » 250g Mascarpone
- » 500g Magerquark
- » 35ml Milch
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 50ml Apfelsaft
- » 2 EL Calvados
- » 50g Löffelbiskuit(s)
- » 2 EL Kakao
- » 1 TL gem. Zimt

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden und mit Zitronensaft, 30g Zucker und 35ml Wasser in einen Topf geben. Alles aufkochen lassen und unter Rühren ca. 10min dünsten. Das Kompott erkalten lassen.

2. Mascarpone mit Quark, Milch, Vanillinzucker und 50g Zucker cremig rühren. Apfelsaft mit dem Calvados mischen. Eine rechteckige Form mit den Löffelbiskuits, bis auf zwei Stück, auslegen und mit der Apfelsaftmischung beträufeln.

3. Das Apfelkompott auf die Löffelbiskuits verteilen und die Mascarponecreme locker darauf verstreichen. Mit Kakaopulver und gemahlenem Zimt fein bestäuben. Die restlichen Löffelbiskuits fein zerbröseln, kurz vor dem Servieren über das Apfel-Tiramisu streuen.

4. Als Getränke passen zu diesem feinen Dessert zum Beispiel eine Tasse Cappuccino, ein starker Espresso oder ein Gläschen Calvados.

Nährwerte: 400kcal/E15g/F19g/KH36g pro Stück

angelegt am: 06.01.2004

Rezept-Nr: 775

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke