

# Apfeltiramisu

## Einkaufsliste:

- 500 g Naturjoghurt
- 500 g Mascarpone
- 250 ml Sahne
- ½ TL Zimt
- 400 g Löffelbiscuits
- 750 g Apfelkompott
- Apfelsaft
- Zimtzucker
- 2 EL Zucker
- 60 g Walnüsse



Für dieses Rezept, verwende ich eine Kasserolle mit den Maßen L32 x B24 x H6 cm - sie ist optimal für die Mengenangaben.

Zuerst wird die Creme zubereitet: die Mascarpone und den Joghurt mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe oder dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Jetzt die Sahne steif schlagen und mit ½ TL Zimt unter die Joghurtcreme heben.

Die erste Lage besteht aus Löffelbiscuits (für die glutenfreie Variante entsprechende kaufen), die in Apfelsaft getunkt werden. Dazu füllt man den Apfelsaft in ein ausreichend großes, flaches Schälchen und tunkt die Biscuits wirklich nur ganz kurz ein.

Wenn die erste Lage schön ordentlich in die Form geschichtet ist, kommt die Hälfte der Creme darüber und wird glatt gestrichen. Nun kommt das ganze Apfelkompott auf die Creme und wird gefolgt von der nächsten Lage Löffelbiscuits. Abgeschlossen wird mit der restlichen Creme, die auch wieder schön glatt gestrichen wird.

Gut abgedeckt, darf das Tiramisu jetzt mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen.

Besonders lecker schmeckt knuspriges Walnusskrokant dazu! Man kann aber auch Mandeln nehmen, wenn man mit Walnüssen nicht gut kann...

Hierfür werden die Walnüsse grob gehackt und 2 EL Zucker in der Pfanne karamellisiert. Wenn der Zucker beginnt braun zu werden, sofort die Nüsse dazugeben und einmal gut umrühren. Vorsicht! Zucker wird sehr heiß!

Dann gleich den ganzen Inhalt der Pfanne auf ein Stück Backpapier kippen und gut auskühlen lassen. Um das Krokant wieder in feine Stücke zu bekommen auf ein Brett geben, mit einem Tuch abdecken und einem Fleischklopper, Nudelholz... bis zur gewünschten Größe zerkleinern.

Vor dem Servieren das Tiramisu mit Zimtzucker und Krokant bestreuen.

Guten Appetit!

*alandgartenfee*