Rezept

Apfel-Tiramisu

Ein Rezept von Apfel-Tiramisu, am 28.04.2024

Zutaten

350 ml	trockener Weißwein
1	Zimtstange
100 g	Sahne
2 EL	Puderzucker
120 g	Löffelbiskuits
1	Vanilleschote oder Päckchen Vanillezucker
500 g	säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn)
250 g	Mascarpone
1 EL	Zimtpulver
1	rechteckige Form (ca. 5 x 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Den Wein in einen Topf gießen. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden und im Ganzen mit der Zimtstange in den Wein geben. Oder den Vanillezucker dazugeben. Die Äpfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Spalten schneiden und in den Wein geben. Zugedeckt 5-8 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Äpfel weich sind. Abkühlen lassen.

2. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Mascarpone in einer Schüssel mit dem Puderzucker und ½ EL Zimtpulver verrühren, die geschlagene Sahne mit dem Teigspatel unterheben. Die Weißweinäpfel in ein Sieb abgießen, den Weinsud dabei auffangen. Vanilleschote und Zimtstange entfernen.

3. Die rechteckige Form mit etwas Mascarponecreme ausstreichen, Löffelbiskuits dicht an dicht einlegen (wenn sie nicht passen, einfach in Stücke brechen). 6 EL Weinsud darüberträufeln und die Hälfte der Weißweinäpfel darauf verteilen. Die Hälfte der Mascarponecreme darübergeben und glatt streichen. Wieder Biskuits einlegen, mit Weinsud tränken, Äpfel einfüllen und mit der Mascarponecreme abschließen. Das Dessert mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 2 Std. kalt stellen.

4. Vor dem Essen das übrige Zimtpulver (½ EL) in ein kleines Sieb geben und das Apfel-Tiramisu damit bestäuben. Mit einem spitzen Messer in vier Stücke teilen und diese mithilfe eines Pfannenwenders auf Dessertteller heben.