Rezept

Apfel-Mokka Tiramisu

Ein Rezept von Apfel-Mokka Tiramisu, am 21.05.2025

Zutaten

3 TL	Instantkaffee
150 g	Frischkäse
100 g	Sahne
300 g	Apfelmus (Fertigprodukt, aus dem Glas)
1-2 EL	Kakaopulver
150 g	Magerquark
50 g	Zucker
100 g	Spekulatius (Fertigprodukt)
je 1/2 TL	Zimt- und Ingwerpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Instantkaffee mit 2 EL heißem Wasser verrühren. Quark und Frischkäse mit dem Zucker verrühren. Den Kaffee unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz fein zerstoßen. Das Apfelmus mit Zimt- und Ingwerpulver verrühren. In vier Gläser zunächst die Hälfte des Apfelmuses füllen, dann jeweils die Hälfte der Keksbrösel und der Mokkacreme darüberschichten. Noch einmal genauso verfahren, etwas durchziehen lassen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.