



Apfel-Zimt-Tiramisu

Du brauchst:

- eine 20x20 cm Backform
- 2 Päckchen Löffelbiskuits

Crème:

300g Magerquark

250g Mascarpone

4 EL Zucker

1 TL Zimt

- Mascarpone mit Zucker und Zimt aufschlagen, bis dieser fester wird.
Magerquark unterziehen.

Apfel Kompott:

3 Äpfel, in Stücke geschnitten

1 TL Zimt

3 EL Zucker

- zusammen in einer Pfanne zu einem Kompott köcheln.

Tränke:

2,5 dl Apfelsaft

2 EL Zucker

1 TL Zimt

2 cl Cognac

- zusammen leicht erwärmen bis der Zucker geschmolzen ist.

Tiramisu zusammenstellen:

1. Löffelbiskuits einzeln in der Tränke wenden und den Boden der Form damit belegen.
2. Die Hälfte vom Kompott darauf verteilen.
3. Die Hälfte der Crème auf den Biskuits und dem Kompott verstreichen
4. Alles nochmals wiederholen und die Crème oben drauf schön glattstreichen.
5. Das Tiramisu für 4 Stunden kühlstellen.