



Apfel–Tiramisu



REZEPT

Zutaten für 4–6 Gläser:

250g Apfel nach Belieben
250g Mascarpone
120ml Schlagobers (Schlagsahne)
100ml Naturtrüber Apfelsaft
100g Vollkornbiskotten
50ml Agavendicksaft
50g Geriebene Kürbiskerne

Zubereitung:

Äpfel waschen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit ca. 100ml Wasser weichkochen. Vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen. Schlagobers in einer Schüssel mit dem Handmixer steif schlagen. Mascarpone und Agavendicksaft in einer Schüssel gut miteinander vermengen und das Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Biskotten halbieren, in Apfelsaft tauchen und als erste Schicht in je eine Biskotte in die Gläser legen. Nun mit der Creme bestreichen und 1–2 EL Apfelmus darauf verteilen, mit den geriebenen Kürbiskernen bestreuen. Nun die Schichten wiederholen und mit der Creme abschließen. Als Garnierung kann man geriebene Kürbiskerne und Apfelspalten verwenden. Die Gläser nun 2–3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Tipp:

In verschließbaren Einmachgläsern eignet sich dieses Dessert auch als To–Go–Variante. Den Löffel nicht vergessen!