

Apfel Tiramisu

Ein Rezepttipp von:

Bernadette Layer und Magdalena Probst

aus den Bezirksverbänden Schwaben und Oberbayern



ZUTATEN:

1 EL Butter
1 EL Zucker
100 g Mandeln
150 g Mascarpone
350 g Quark
100 ml Sahne
20 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
5 EL Milch
Apfelmus
Löffelbiskuit
Apfelsaft

ZUBEREITUNG:

- 1 Die Butter mit einem Esslöffel Zucker und den Mandeln in einer Pfanne anrösten.
- 2 Die Mascarpone mit dem Quark und dem restlichen Zucker, Vanillezucker und der Milch verrühren. Die Sahne steif schlagen. Die Sahne unter die Quarkmasse heben.
- 3 Die Löffelbiskuite in Apfelsaft tränken und in Dessertgläser legen. Darauf das Apfelmus und die Quarkmasse verteilen.
- 4 Zum Schluss die gerösteten Mandeln darüber streuen.