



APFEL TIRAMISU

ZUTATEN

Für ca. 3 Liter

3 dl Apfelsaft

Schale und Saft von 1 Zitrone

1.5 Päckchen Vanillezucker

1 kg Äpfel, geviertelt und entkernt

6 Eiweisse

6 Eigelbe

150 g Zucker

750 g Mascarpone

250 g Löffelbiskuits

2 dl Apfelsaft

4 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

- Apfelsaft, Zitronenschale- und Saft, Vanillezucker und die geviertelten Äpfel in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
- Gemisch 9 Min./105°C/Stufe 2 aufkochen. Umfüllen und vollständig erkalten lassen.
- Mixtopf kühl ausspülen. Eiweiss in den Mixtopf geben und den Rührhaufsatz einsetzen. Während 3 Min./Stufe 4 steifschlagen. Umfüllen.
- Eigelb und Zucker in den Mixtopf geben, mit Hilfe des Rührhaufsatz während 30 Sek./Stufe 4 hell und schaumig rühren. Mascarpone 20 Sek./Stufe 4 unterrühren.
- Eiweiss neben Rührhaufsatz geben und 5 Sek./Stufe 3 unterrühren.
- Die Hälfte der Löffelbiskuit in der Form auslegen und mit dem Apfelsaft beträufeln. Die Hälfte der Apfelmasse auf die Biskuits geben und darüber die Hälfte der Mascarpone-Creme geben. In der gleichen Reihenfolge Löffelbiskuit, Apfelmasse und Mascarpone-Creme darauf geben.
- Tiramisu zugedeckt mindestens 6 h kühl stellen. Vor dem Seriveren mit dem Kakao bestäuben.

Genussmix.ch