



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

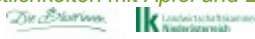
Zutaten:

25 dag Topfen
1 Pkg. Mascarpone
2 Stk. Zitronen, unbehandelt
2 EL Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker
125 ml Schlagobers
8 dag Amarettinkekse
500 g Äpfel
750 ml Wasser
3 Stk. Gewürznelken
0,5 Stk. Zimtrinden
10 dag Kristallzucker
Zimt, gemahlen
Zitronenmelisse

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Himmlische
Köstlichkeiten mit Äpfel und Birnen*



Mini-Apfel-Tiramisu



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Apfelkompott (Grundrezept)

- o Zutaten: 500 g Äpfel, 750 ml Wasser, Saft von 1 Zitrone, Schale von 1/2 Zitrone, unbehandelt, 3 Gewürznelken, 1/2 Zimtrinde und 10 dag Kristallzucker
- o Wasser mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale, den Gewürznelken, der Zimtrinde und dem Zucker auf kleiner Flamme aufkochen lassen.
- o Die Äpfel waschen, schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien.
- o In den kochenden Sud legen und nur so lange köcheln lassen, bis die Apfelstücke glasig sind.
- o Dann den Topf zudecken und das Kompott im kalten Wasserbad rasch auskühlen lassen.

Topfencreme

- o Zutaten: 25 dag Topfen, 1 Pkg. Mascarpone, Saft von 1/2 Zitrone, 2 EL Staubzucker, 2 Pkg. Vanillezucker, 1/8 l Schlagobers und 8 dag Amarettinkekse
- o Topfen, Mascarpone, Zitronensaft, Staubzucker und Vanillezucker cremig verrühren.
- o Schlagobers leicht aufschlagen und unter die Creme ziehen.

Tiramisu

- o Amarettinkekse grob zerbröseln und auf vier Dessert-Gläser verteilen.
- o Anschließend erst einen Teil der Topfencreme und dann das Apfelkompott auf den Amarettinbrösel verteilen.
- o Mit der restlichen Topfencreme garnieren und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Serviervorschlag

- o Mini-Apfel-Tiramisu mit Zimt bestreuen und nach Wunsch mit Zitronenmelisse garniert servieren.