



Karamell Apfel Tiramisu

Für die Äpfel:

4 Äpfel

40 g Butter

2 Esslöffel brauner Zucker

1 Teelöffel Zimt

2 Esslöffel Apfelsaft

Für die Creme:

250 g Mascarpone

250 g Quark

200 ml Sahne

80 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

Außerdem:

Nach Belieben Nick Sweet Caramel Toffee Sauce

200 g Löffelbiskuits

150 ml Apfelsaft

Gesamtzeit: 5 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Karamell Apfel Tiramisu

1.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Äpfel, Zucker und Zimt zugeben, dann die Äpfel darin karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und 5–7 min. weich dünsten. Abkühlen lassen.

Für die Creme Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.

Löffelbiskuits kurz in Apfelsaft tauchen und den Boden einer Form damit auslegen. Darauf die Hälfte Creme geben, dann die Hälfte der Äpfel darüber geben und etwas der Karamellsauce darüber träufeln. Anschließend eine weitere Schicht Biskuits, die restlichen Äpfel, Karamell und zum Schluss die restliche Creme darauf verteilen.

Tiramisu abdecken und mind. 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.