

Apfel-Calvados Tiramisu bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Löffelbiscuit, 250 gr Mascarpone, 250 gr Quark, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 gr Sahne, 4 Esslöffel Calvados, 700 gr stückiges Apfelmus, 100 gr geraspelte Schokolade.

Die Zubereitung:

Zunächst eine Form mit Löffelbiscuit auslegen, und darüber den Calvados verteilen.
Dann das Apfelmus darauf verteilen. Den Quark mit der Milch, Zucker und Vanillezucker glattrühren, und die Mascarpone ebenfalls dazugeben. Zum Schluss die steifgeschlagene Sahne unterheben und diese Masse auf den Apfelkompott geben. Die Tiramisu mindestens 2 Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit geraspelter Schokolade dekorieren.