



# Apfeltiramisu



## Zutaten

100 Gramm	<b>Mandelblätter</b>
250 Gramm	<b>Mascarpone</b>
750 Gramm	<b>Weischgedünstete Äpfel</b>
150 Gramm	<b>Zucker</b>
1 Esslöffel	<b>Butter</b>
1 Liter	<b>Apfelsaft</b>
1 Päckchen	<b>Vanillezucker</b>
½ Becher	<b>Schmand</b>
20	<b>Löffelbiskuits</b>
50 Milliliter	<b>Milch</b>
	evtl. 75 ml Apfellikör und Kirschäpfel zum verzieren



## Zubereitung

1. aus 50 Gramm Zucker, der Butter und den Mandelblättchen Krokant herstellen
2. Zucker karamellisieren die Mandelblättchen unterrühren
3. den Krokant erkalten lassen und anschließend kleinhacken
4. den Mascarpone mit Milch, Schmand und dem Restzucker glattrühren
5. die Äpfel mit etwas Zucker weischkochen
6. die Löffelbiskuits in einer Auflaufform auslegen
7. die weischgekochten Apfelstückchen darauf verteilen
8. die Biskuits mit Apfelsaft (oder Apfellikör) tränken
9. darüber Krokant streuen
10. die Mascarponecreme auf der Masse verteilen
11. zum Schluss alles mit Kakaopulver bestreuen
12. das Dessert drei bis vier Stunden in den Kühlschrank stellen

