

Dolci

Beschwipstes Apfel-Tiramisu

Zutaten für 10 Portionen:

200 g Amarettini
12 cl Espresso
3 cl Amaretto
500 g Apfelkompott
500 g Mascarpone
500 g Crème fraîche
1/8 l Sahne
1 Tüte Vanillezucker
3 EL Zucker
3 cl Kaffeeликör
1 – 2 TL Kakao

Die Amarettini auf zehn Dessertgläser verteilen, jedoch 20 – 30 davon als Dekoration bei Seite legen. Die Amarettini in den Gläsern mit Espresso und Amaretto gleichmäßig beträufeln und mit dem abgetropften Apfelkompott bedecken. Mascarpone mit Crème fraîche, Sahne, Zucker und Kaffeeликör verrühren und Apfelkompott damit bedecken. Jeweils mit Kakao bestäuben und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

KJ/kcal: 2384/575

EW: 6,4 g

F: 46,0 g

KH: 31,0 g

BE: 2,6

Tipp: Sie können auch die Amarettini durch Löffelbiscuit ersetzen und das Tiramisu „klassisch“ in einer rechteckigen Form servieren.