

Moin,

angeblich ist das liebste Obst der Deutschen der Apfel. Immerhin essen wir im Schnitt 25,6 Kilo davon im Jahr! Grund genug, den Apfel in den Mittelpunkt unseres Rezeptes zu stellen:

Apfel- Tiramisu



Ihr braucht für 6 Portionen:

- 24 Löffelbiscuit
- 250 g Quark
- 250 g Joghurt pur, 3,5% Fett (alternativ geht auch Mascarpone mit einem Schuss Milch)
- Apfelmus
- Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 großes Glas Apfelsaft

Zubereitung

1. In einer mittelgroßen Auflaufform belegst du den Boden mit den Löffelbiscuits. Diese beträufelst du mit etwas Apfelsaft.

Da das Auge immer mitisst ein Tipp: die Verwendung einer Glasauflaufform gibt den Blick auf die einzelnen Schichten des Tiramisus frei.



2. Der Quark und der Joghurt sollten nun vermischt werden. Füge dem Ganzen einen Teelöffeln Zimt und

den Vanillezucker hinzu. Es sollte eine lockere Creme entstehen.

3. Verteile eine Schicht Apfelmus auf die Löffelbiscuits in der Form.



4. Nun kommt auf das Apfelmus eine Schicht Quarkcreme.
5. Dann legst du eine Schicht Löffelbiscuits und fügst weitere Schichten aus Apfelmus und Quarkcreme darüber. Die letzte Schicht sollte eine Quarkschicht sein.



6. Die abgedeckte Auflaufform kommt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
7. Vor dem Servieren solltest du dein Apfeltiramisu dekorieren z.B. mit einer Apfelscheibe. Aber da kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen!



Buon appetito!

