



Dauer: Mittel
.....

Kategorie: Nachspeisen
.....

Saison: Weihnachten
.....

Für:
.....

Verfasst von: Melanie Schlick
.....

Zutaten

2	Eier
2	Dotter
90 G	Staubzucker
500 G	Mascarpone
4	Äpfel
2	Birnen
	Zitronensaft
125 G	Apfelsaft

1-2 EL	Zucker (nach Geschmack)
--------	-------------------------

1-2 EL	Calvados (optional)
--------	---------------------

300 G	Lebkuchenbrösel
-------	-----------------

1 TL	Backkakao
------	-----------

1/4 TL	Lebkuchengewürz
--------	-----------------

Zubereitung

Tiramisu

1. 2 Eier und 2 Dotter mit dem Staubzucker sehr schaumig rühren. Den Mascarpone löffelweise unterrühren und kaltstellen.
2. Äpfel und Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zucker bissfest dünsten. Überkühlen lassen und mit Calvados abrunden.
3. Lebkuchen grob zerbröseln.
Backkakao mit Lebkuchengewürz vermischen.
4. Saubere Gläser vorbereiten.

Auch in Kaffeetassen schaut das Tiramisu sehr hübsch aus.

Tiramisu Schichten

1. Schicht Lebkuchenbrösel
2. Schicht Apfel- Birnenragout
3. Schicht Creme
4. Schicht Lebkuchenbrösel
5. Schicht Apfel- Birnenragout
6. Schicht Creme
7. Zum Schluss leicht mit „Lebkuchenkakao“ besieben. Ein paar Stunden kühl durchziehen lassen

Mein Tipp:

Diese Nachspeise kann man gut 2 Tage vor den Feiertagen zubereiten. Einfach im Kühlschrank verschlossen lagern.

Statt Lebkuchenbrösel eignen sich auch andere Keksbrösel. Bei dieser Option die Zuckermenge im Apfelragout und in der Creme verringern.