

© Melanie Schlick

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
1TL	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.
- 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.