

Apfel Tiramisu

ZUTATEN

Teig:

2 Eier

Salz

125 g Zucker

100 g Mehl

Apfelmus:

800-900 g Äpfel

125 ml Apfelsaft

Zimt (für die Apfelmasse)

3 Bl. Gelatine

Creme:

6 Bl. Gelatine

250 g Magerquark

300 g Frischkäse

Vanillezucker

200 g Sahne

Topping:

Gehobelte Schokolade oder Schokostreusel oder gebräunte Mandeln

ZUBEREITUNG

Eier, Salz, 125 g Zucker und 100 g Mehl zu einem Biskuitteig bereiten und in der Form als Boden backen. Die Äpfel (geschält und geputzt) in Streifen oder Würfel schneiden, mit 125 ml Apfelsaft und Zimt weich dünsten. Gelatine einweichen und in der heißen Masse auflösen, kalt stellen. Magerquark mit 2-3 EL Zucker, Frischkäse und Vanillezucker vermengen. Die geschlagene Sahne unter die Masse heben. Gelatine einweichen, auflösen und unterziehen. Die Apfelmasse auf den abgekühlten Teig geben und gleichmäßig verteilen. Darauf dann die Creme geben und alles fest werden lassen. Zum Schluss das Topping darauf geben.