

## Apfelkompott-Tiramisu mit Cantuccini

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für das Tiramisu

50 ml Apfelsaft  
1 Zitrone  
150 g Cantuccini + 3 Stück als Dekoration  
500 g Mascarpone  
50 g Puderzucker  
2 Eier  
3 Gelatineblätter  
3 Esslöffel Grümmel Kandis

#### Für das Apfelkompott

1 kg Äpfel  
125 ml Apfelsaft  
1 Vanilleschote  
50 g Zucker

#### Besonderes Zubehör

6 Dessertgläser

Dieses Tiramisu ist für alle, denn es ist ohne Alkohol und ohne Kaffee. Hier werden die Cantuccini in fruchtigen Apfelsaft getunkt, mit frischem Apfelkompott bedeckt und mit knusprigem Kandis und himmlischer Mascarponecreme in ein Glas geschichtet. Das schmeckt

den Kleinen ganz besonders und weckt bei den Großen Kindheitserinnerungen. Also nichts wie ran an die Löffel!

- 1 -

Für das Apfelkompott Vanilleschote längs aufschneiden. Äpfel schälen, achtern und entkernen. Zitronenschale abreiben. Alle Zutaten zusammen mit Apfelsaft und Zucker ca. 20 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und Apfelkompott beiseitestellen.

- 2 -

Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Tropfnass in einem Topf bei mittlerer Hitze auflösen.

- 3 -

Eier trennen und Eigelbe mit Puderzucker schaumig rühren. Aufgelöste Gelatine einrühren und Ei-Gelatin-Masse unter die Mascarpone heben.

- 4 -

Cantuccini in Apfelsaft tauchen. Boden der Dessertgläser mit einem Teil der Cantuccini bedecken. Jeweils etwas Grümmel Kandis, Mascarponecreme und Apfelkompott darauf verteilen. Vorgang mehrmals wiederholen und mit einer Schicht Creme abschließen.

- 5 -

Restliche Cantuccini zerbröseln und über der Mascarponecreme verteilen. Tiramisu mindestens 1 Stunde kalt stellen.