

Apfeltiramisu



Zutaten

6 Gläser
200 ml Espresso oder starker Kaffee
500 g Mascarpone
160 g Joghurt
40 ml Apfelsaft
5 g Zimt
80 g Puderzucker
16 Stk. Löffelbiskuits
350 g Apfelmus
60 g Kakaopulver

Zubereitung

1. Den Kaffee aufbrühen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen Mascarpone mit Joghurt, Apfelsaft, Zimt und Puderzucker mit Hilfe eines Schneebesens glattrühren und kühl stellen.
2. Löffelbiskuits in passende Stücke brechen. Etwa **die Hälfte** im Kaffee tränken und auf den Böden der **Dessertgläser (à ca. 200 ml)** verteilen. **Die Hälfte** des Apfelmuses, dann **die Hälfte** der Mascarpone-Creme darauf verteilen.
3. Diese Schritte noch einmal wiederholen: Die übrigen Biskuit-Stücke tränken, auf die Creme legen und das übrige Apfelmus darauf verteilen. Mit der übrigen Mascarpone-Creme abschließen und diese glatt streichen.
4. Kakaopulver in ein feines Sieb geben und üppig über das Apfeltiramisu streuen. Das Tiramisu **mindestens 2 Stunden** kühl stellen, damit es gut durchzieht. Kalt genießen.