

Apfel-Tiramisu

 happy-mahlzeit.com/2019/11/03/apfel-tiramisu/

Zutaten für 20 Personen:

- 750 g Sahnequark
- 750 g Mascarpone
- 750 g Joghurt
- Zucker nach Geschmack
- 3 Vanillestangen
- 1 kg Löffelbiskuits
- 500 g Apfelmus
- brauner Zucker zum Garnieren

Zubereitung:

Das Vanillemark aus den Schoten herauslösen. Quark, Mascarpone und Joghurt zu einer Creme verrühren. Mit Zucker und Vanillemark abschmecken.

Eine Lage Löffelbiskuits in eine oder mehrere Formen geben, z.B. in eine flache Auflaufform. Den Boden jeweils vollständig mit Löffelbiskuits bedecken. Eine Schicht Apfelmus darüber streichen, danach eine Schicht der Creme. Schicht für Schicht wiederholen, bis alles verbraucht ist. Dabei mit der Creme abschließen.

Das Dessert für ca. 3 - 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen.

Rezept aus dem Kloster Nette

Quelle: NDR - Klosterküche vom 18.11.2018