

Weihnachtliches Apfeltiramisu

(Masse reicht für ca. 10 Gläser- je nach Größe)

<p><u>Zutaten:</u></p> <p><u>für den Apfelröster:</u> 4 EL Zucker 40 dag würfelig geschnittene Äpfel 200 ml Multivitaminsaft 50 ml Rotwein oder Wasser 1 Kfl. Zimt oder Lebkuchengewürz 1-2 EL Puddingpulver</p> <p><u>für die Mascarpone Masse:</u> 1 B. Schlagobers 1 gr. B. Mascarpone 1 P. Topfen 1 B. Jogurt 6 dag Zucker 2 P. Vanillezucker</p> <p><u>zum Ausfertigen:</u> -gehackte Walnüsse -ca. 15- 20 dag Spekulatius (oder Butterkekse, Keksreste, ...) -einen Teil davon,-pro Glas ca. 10g- in ein Plastiksackerl geben und leicht zerklopfen)</p> <p><u>Zum Garnieren:</u> -Schokoglasur od. Kuvertüre zum Tunken der Kekse -pro Glas je eine kl. Apfelspalte (m. Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden)</p> <p><u>Schokoglasur selbst gemacht:</u> <u>kl. Menge</u> an Kochschokolade und Kokosfett über Wasserdampf schmelzen lassen</p>	<p><u>Zubereitung Apfelröster</u></p> <ul style="list-style-type: none">✓ Zucker karamelisieren (langsam in einem Topf zergehen lassen)✓ mit Flüssigkeit aufgießen und mit einem Holzkochöfel Zucker auflösen✓ Äpfel und Gewürz dazugeben, verkochen lassen✓ Puddingpulver mit Saft oder Wasser anrühren, in den Röster einrühren✓ verkochen lassen, dann auskühlen lassen <p><u>Mascarpone Masse:</u></p> <ul style="list-style-type: none">✓ Schlagobers schlagen✓ Mascarpone mit Topfen, Jogurt und dem Zucker gut abrühren✓ Schlagobers unterheben <p><u>Ausfertigung durch schichtweises Einfüllen:</u> (<i>Einfüllmasse richtet sich nach der Größe v. Glas</i>)</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Mascarpone Masse in Spritzsack füllen✓ etwas Masse in die Gläser füllen✓ zerklopfte Kekse drüberstreuen✓ etwas Apfelröster darauf verteilen✓ gehackte Walnüsse darauf streuen✓ mit Mascarpone Masse abschließen und mit Walnüssen bestreuen✓ Gläser einkühlen✓ kurz vor dem Servieren mit in Schokoladeglasur getunkten Keksen und einer Apfelspalte garnieren
---	--

Gutes Gelingen wünscht Ing. Maria Feicht