

Marzipan – Apfel – Tiramisu

Zutaten:

2 kleine Äpfel
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
200 g Schlagsahne
15 g Fertiggelatine
250 g Marzipanrohmasse
2 Eigelb
180 g Löffelbiskuit
100 ml Espresso
4 EL Amaretto
1 Päckchen Vanillezucker
Kakaopulver



Zubereitung:

- Äpfel schälen und in kleine Stücke würfeln.
- Mit dem Vanillezucker in einem Topf erhitzen.
- Etwas köcheln lassen und Flüssigkeit abgießen.
- Abkühlen lassen.
- Mascarpone, Quark, Eigelb und Marzipan verrühren.
- Schlagsahne mit der Gelatine steif schlagen.
- Die Sahne unter die Mascarponecreme heben.
- Espresso mit Amaretto vermischen.
- Die Hälfte der Biskuit in eine Form legen.
- Biskuits mit der Hälfte des Essentos beträufeln.
- Die Hälfte der Creme auf die Biskuit streichen.
- Apfelstückchen auf die Creme geben.
- Restliche Biskuit auflegen
- Ebenfalls mit Espresso beträufeln.
- Restcreme aufstreichen.
- Mindestens 4 Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.