Apfel-Tiramisu

Zutaten für 6 Personen:

- 600 g Apfel (z. B. Boskop)
- Saft von 1 Zitrone oder Weiswein
- 80 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 35 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 ml Apfelsaft
- 2 EL Calvados oder Apfelschnaps
- 50 g Löffelbiskuits → zu wenig mind. doppelte Menge
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL gemahlener Zimt



Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, 30 g Zucker und 35 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und unter Rühren ca. 10 Minuten dünsten. Kompott erkalten lassen. Mascarpone, Quark, Milch, Vanillin-Zucker und 50 g Zucker cremig rühren. Apfelsaft und Calvados mischen. Eine rechteckige Form mit den Löffelbiskuits (2 Stück beiseitelegen) auslegen, mit der Flüssigkeit beträufeln.
Darauf das Apfelkompott verteilen.
Zum Schluss die Mascarponecreme locker darauf verstreichen.
Mit Kakao und Zimt bestäuben.
Restliche Biskuit zerbröseln und kurz vor dem Servieren über das Tiramisu streuen.