



# TIRAMISU MET GEBAKKEN APPEL

## INGREDIËNTEN voor 6 personen

- 1 el Fairebel boter
- 100 g amandelschilfers
- 3 el suiker
- 50 g Fairebel appels
- 1 vanillestokje
- 2 tl kaneel
- 100 ml appelsap
- 250 g mascarpone
- 250 g magere plattekaas
- 1 pakje vanillesuiker
- 200 g slagroom
- 250 g speculooskoekjes

Smelt voor de krokante amandelschilfers de boter in een pan en rooster de amandelen met 3 el suiker erin. Laat de amandelschilfers afkoelen.

Schil en ontpit de Fairebel appels en snijd ze in kleine blokjes. Halveer de vanillestokjes en schraap het merg eruit. Breng de appels, vanillepulp, 60 g suiker, kaneel en 50 ml appelsap aan de kook en laat ongeveer 15 minuten sudderen tot de appels zacht zijn. Laat het appelmengsel afkoelen.

Meng voor de mascarponecrème, de magere plattekaas en de vanillesuiker tot een gladde massa. Klop de slagroom stijf en spatel deze voorzichtig door het mengsel.

Verkruimel de speculooskoekjes en leg ze op de bodem van het glas. Besprenkel met het resterende appelsap. Leg vervolgens afwisselend het afgekoelde gebakken appelmengsel en de mascarpone room op elkaar.

Zet het dessert in de koelkast en bestrooi het voor het serveren met de krokante amandelschilfers.

