



BRATAPFEL TIRAMISU



ZUTATEN

für 6 Portionen

- 1 EL Fairebel Butter
- 100 g gehobelte Mandeln
- 3 EL Zucker
- 50 g Fairebel Äpfel
- 1 Vanilleschote
- 2 TL Zimt
- 100 ml Apfelsaft
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Schlagsahne
- 250 g Spekulatius-Kekse

Für das Krokant die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Mandeln mit 3 EL Zucker darin rösten. Den Mandelkrokant auskühlen lassen.

Für die Bratapfelmasse die Fairebel Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Vanilleschoten halbieren und das Mark auskratzen. Die Äpfel, das Vanillemark, 60 g Zucker, Zimt und 50 ml Apfelsaft zusammen aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln, bis die Äpfel weich sind. Apfelmasse abkühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Magerquark und Vanillezucker glattrühren. Die Sahne steifschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Spekulatius-Kekse grob zerkleinern und auf den Glasboden geben. Mit dem restlichen Apfelsaft beträufeln. Dann die ausgekühlte Bratapfelmasse und die Mascarponecreme abwechselnd schichten.

Das Dessert im Kühlschrank kaltstellen und vor dem Servieren mit dem Mandelkrokant bestreuen.

