

Bratapfeltiramisu ©DIEmelSPEIS



- **250 ml Creme fine zum Aufschlagen** in eine Rührschüssel geben und zu fester Konsistenz schlagen. Rama Creme fine kann man *nicht* überschlagen 😊
- **250 Mascarpone** glattrühren und mit Schneebeesen unterziehen
- **5 dag Staubzucker**
- **4 cl Eierlikör**
- **200 g Apfelmus**
- **Prise Zimt** restliche Zutaten unterziehen
- **100 g Apfelmus** Apfelmus und Zimt in kleiner Schüssel zusammenrühren
- **Prise Zimt**
- **100 g Preiselbeermarmelade**
- **1 Pkg Biskotten**
- **200 ml Milch**
- **1 EL Staubzucker** Milch und Staubzucker in kleiner Schüssel zusammenrühren
- **150 g Butter** (geklärte Butter, Butterschmalz oder Ghee [in der Ayurvedaküche] genannt, lässt sich auch außerhalb des Kühlschranks aufbewahren, da es nun kein Milcheiweiß mehr enthält, eignet sich auch zum Braten und Backen) in kleinem Topf so lange köcheln lassen, bis das Fett sich von der Molke trennt und die Flüssigkeit klar wird; je länger man sie köcheln lässt, umso nussiger wird der Geschmack.
- **4 Stk. Äpfel** danach die geschälten und in Spalten geschnittenen Äpfel in geklärter Butter schwenken, mit etwas Staubzucker und Zimt abschmecken. Apfelspalten sollten noch einen leichten Biss haben.

Eine Schicht MascarponeApfelcreme in die gewünschten Gläser füllen, danach zwei Biskotten kurz durch das Milch-Zuckergemisch ziehen und auf die Creme geben, dann eine Schicht Apfelmus, dann eine Schicht M-A Creme, dann einen TL Preiselbeermarmelade, dann wieder 2 getunkte Biskotten, eine Schicht M-A Creme, 2 getunkte Biskotten und zum Abschluss nochmals M-A Creme.

Das Tiramisu ca. 2 Stunden kaltstellen.

Das Tiramisu mit einem Schlaghäubchen garnieren,
mit den warmen Äpfeln und etwas Preiselbeere servieren.

*Mit
Liebe
gemacht*

©DIEmelSPEIS