



Apfeltiramisu

Zutaten:

20-25 Vollkornbiskotten
250 g Topfen
250 ml Schlagobers
1 Pkg. Vanillezucker
1 EL Zucker

600-700 g Äpfel
1 EL Zitronensaft
3 EL Wasser
optional 1 EL Zucker

Für das Apfelmus werden die Äpfel geschält und in Würfel geschnitten. Mit dem Zitronensaft vermengen und gemeinsam mit dem Wasser in einen Topf geben. Bei geschlossenem Deckel die Äpfel weich dünsten lassen. Sobald dies geschehen ist, mit dem Pürierstab fein pürieren.

Falls die Apfelsorte sehr säuerlich ist, kann man etwas Zucker hinzufügen.
Das Apfelmus zur Seite stellen und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit nimmt man die Biskotten und zerkleinert die im Multizerkleinerer zu Brösel. Der Schlagobers wird mit dem Zucker aufgeschlagen und der Topfen eingerührt.

Nun nimmt man Dessertgläser und bedeckt den Boden mit den Biskottenbrösel, anschließend kommt eine Schicht Topfenoberscreme und Apfelmus. Dies wiederholt man bis das Glas voll ist.

Das Dessert lässt sich wunderbar am Vortag zubereiten.

