BRATAPFEL-TIRAMISU

ZUTATEN für 10 Portionen (Form Ø 24 cm oder ca. 22 x 22 cm)

- 3 (Größe M) oder 2 (Größe L) Eigelbe
- 100 g Zucker
- 250 ml Sahne (z.B. RAMA Cremefine zum Schlagen, gekühlt)
- 2 EL Puderzucker
- 250 g Mascarpone (gekühlt)
- 250 g Löffelbiskuit
- 200 ml kalter Espresso oder Kaffee
- 1 Glas (365 g) Apfelkompott
- 1 TL Zimt
- 25 g Amarettini oder Amaretti Kekse
- 1 TL Kakaopulver (ungesüßt)

ZUBEREITUNG

1 Eigelbe in einer Schüssel mit dem Handmixer glatt rühren. 100 g Zucker und 2 EL Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich ein klarer Sirup gebildet hat. Den (sehr!) heißen Sirup unter Rühren auf höchster Stufe unter das Eigelb schlagen. 5 Minuten weiterschlagen, bis sich eine helle Masse gebildet hat. Die Masse für 5 Minuten kalt stellen.

2 250 ml Sahne mit 2 EL Puderzucker steif schlagen. 250 g kalte Mascarpone mit dem Handmixer unter die Ei-Masse rühren. Sahne zugeben und mit dem Spatel oder Teigschaber behutsam unter die Mascarpone-Masse heben (der Schneebesen ist hier weniger geeignet, Spatel oder Teigschaber sorgen für die perfekte Konsistenz.) Die Creme kalt stellen, dabei aber nicht abdecken.

3 250 g Löffelbiskuit von beiden Seiten kurz in 200 ml Espresso oder Kaffee tunken und den Boden der Form damit auslegen. Die Hälfte der Creme mit dem Löffel aufstreichen. Restliche Creme bis zur Weiterverwendung kalt stellen.

4 1 Glas Apfelkompott mit 1 TL Zimt vermischen und auf der Creme verteilen. Restlichen Löffelbiskuit ebenfalls von beiden Seiten kurz in den Espresso oder Kaffee tunken und eine zweite Schicht auf dem Kompott auslegen.

5 Restliche Creme aufstreichen oder mit dem Spritzbeutel (Lochtülle oder abgeschnittene Ecke) in dicken Tupfen aufspritzen. Das Bratapfel-Tiramisu mindestens 1 Stunde kühlen. Vor dem Servieren 25 g Amarettini oder Amaretti Kekse fein zerbröseln. Brösel mit 1 TL Kakaopulver mischen. Das Bratapfel-Tiramisu bestäuben. Gekühlt aufbewahren und das Bratapfel-Tiramisu am Tag der Zubereitung verzehren.

Quelle: Rezept & Bild