



Bratapfel-Tiramisu im Glas

Man nehme für 8 Portionen:

400 g säuerliche Äpfel	schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden
50 g braunen Zucker	
1 TL gem. Zimtblüte	
1 Vanilleschote	längs aufschneiden und das Mark auskratzen
1 P. Vanillepuddingpulver	
120 ml Apfelsaft	50 ml für die Äpfel, 80 ml zum Anrühren des Puddingpulvers
200 g Löffelbiskuits	in eine Plastiktüte füllen und z. B. Mit einem Nudelholz zerkleinern
200 g Sahne	steif schlagen
2 Eier	trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
125 g feinsten Zucker	
4 EL Amaretto	
500 g Mascarpone	
Kakaopulver	

- Apfelstücke, braunen Zucker, Zimtblüte, Vanillemark, Vanilleschote und 50 ml Apfelsaft 5 Minuten kochen. Vanilleschote entfernen. Puddingpulver und den restlichen Apfelsaft klumpenfrei verrühren und zu den Äpfeln geben. Weitere 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Eigelbe und Zucker cremig aufschlagen. Mascarpone und Amaretto unterrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben.
- Dessert in Gläser à ca. 200 ml schichten: zuerst die Löffelbiskuits, dann das Kompott, dann die Mascarpone-creme. Mit etwas Kakaopulver bestreuen.