

1/2 Tiramisu

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Weihnachten Winter



Zutaten

2	Eier
2	Dotter
90 G	Staubzucker
500 G	Mascarpone
4	Äpfel
2	Birnen
	Zitronensaft
125 G	Apfelsaft
1-2 EL	Zucker (nach Geschmack)
1-2 EL	Calvados (optional)
300 G	Lebkuchenbrösel
1 TL	Backkakao
1/4 TL	Lebkuchengewürz

Zubereitung

- 2 Eier und 2 Dotter mit dem Staubzucker sehr schaumig rühren. Den Mascarpone löffelweise unterrühren und kaltstellen.
- Äpfel und Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zucker bissfest dünsten. Überkühlen lassen und mit Calvados abrunden.
- Lebkuchen grob zerbröseln.
Backkakao mit Lebkuchengewürz vermischen.
- Saubere Gläser vorbereiten.

Auch in Kaffeetassen schaut das Tiramisu sehr hübsch aus.

2/2 Tiramisu Schichten

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Weihnachten Winter



Zubereitung

1. Schicht Lebkuchenbrösel
2. Schicht Apfel- Birnenragout
3. Schicht Creme
4. Schicht Lebkuchenbrösel
5. Schicht Apfel- Birnenragout
6. Schicht Creme
7. Zum Schluss leicht mit „Lebkuchenkakao“ besieben. Ein paar Stunden kühl durchziehen lassen