

Weihnachten Backen Rezepte

Tiramisu nach Art Des Hauses

Anzahl: 6 Portionen

Stichworte: Tiramisu, Dessert, Italien, Nachtsch, Advent, Lecker

1	kg Säurliche Äpfel (z.B. - Boskoop oder Schweizer Glockenäfel)	2	Essl. Calvados oder Apfelbrand
1	Zitrone; den Saft	3	Eigelb
200 g	Zucker	300	Mascarpone
50 g	Mandelblättchen	1	Essl. Vanillezucker
		200 g	Löffelbiskuits (vom Bäcker)
		3	Essl. (-4) Kakaopulver

Die ungeschälten Äpfel vierteln, Stiel und Blütenansatz herausschneiden, ansonsten nichts entfernen, mitsamt Kerngehäuse grob zerschneiden und mit dem Zitronensaft und etwa 80 Gramm Zucker in einen Topf füllen. Zugedeckt 20 Minuten weich kochen, durch die Flotte Lotte passieren und kalt stellen.

Unterdessen drei gehäufte Löffel Zucker in einem Löffel Wasser in einer Pfanne zum hellblonden Karamell kochen. Die Mandelblättchen zufügen und damit mischen, bis alles von goldenem Karamell überzogen ist. Auf eine Marmorplatte oder einen grossen Teller kippen und abkühlen. Einige Male mit dem Nudelholz darüber fahren, um den Karamell zu zerkleinern.

Für die Mascarponecreme die Eigelb mit drei Esslöffeln Zucker solange schlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist und eine helle, dicke Creme entstanden ist. Den Mascarpone zufügen und gründlich unterrühren. Mit Vanillezucker würzen.

Löffelbiskuits, Apfelmus, karamellisierte Mandelblättchen und schliesslich Mascarponecreme abwechselnd in dieser Reihenfolge in eine hübsche, möglichst flache und weite Dessertschüssel schichten. Oberste Schicht sollte Mascarpone sein. Bis zum Essen kalt stellen. Unmittelbar vor dem Servieren wird die Oberfläche dick mit Kakaopulver überpudert.