

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Eveline Wild**

**Apfel-Tiramisu**



**1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig**

---

### **Zutaten für einen Backrahmen 20 x30 cm**

Für die Biskotten: 8 Eidotter, 65 g Zucker, 10 g Vanillezucker, Abrieb von 1 Bio-Zitronenschale, 8 Eiweiß, 145 g Zucker, Prise Salz, 220 g Mehl (Type 480), etwas Kristallzucker zum Bestreuen.

Für die Füllung: ca. 1300 g Apfelmus, 7-8 Blätter Gelatine (je nachdem, ob das Apfelmus flüssiger oder fester ist), 15 g Amaretto.

Als Tränke: 200 g Läuterzucker, 180 g Apfelsaft, 15 g Zitronensaft, 15 g Amaretto.  
Für die Mascarponecreme: 500 g Mascarpone, 80 g Zucker, 500 g Schlagobers, Saft von 1 Zitrone, 5 Blätter Gelatine.

Außerdem: Zimt-Kakao-Mischung zum Anstauben. Apfel und Melisse zum Garnieren.

### **Zubereitung**

Für die Biskotten die Eidotter mit kleiner Menge Zucker, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale aufschlagen. Eiweiß mit der großen Menge Zucker und einer Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen. Beide Teile mischen, das Mehl unterheben und dann in einen Spritzsack füllen. Damit den Teig auf ein vorbereitetes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech in Biskottenform dressieren.

Für den Boden eine Schicht Teig in der gewünschten Größe auf ein weiteres Backblech aufdressieren\*. Beides mit Zucker bestreuen und im Rohr bei etwa 200-210 °C Heißluft in 10 bis 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken und mit dem Amaretto auflösen. Zum Apfelmus geben und gut verrühren.

Alle für die Tränke angeführten Zutaten gut verrühren und die Biskotten leicht darin tränken.

Für die Mascarponecreme, den Mascarpone mit dem Zucker verrühren. Schlagobers aufschlagen und beiseitestellen. Die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Zitronensaft auflösen. Zu der Mascarponecreme geben und kräftig

glattrühren. Das geschlagene Obers unterheben. Später die Masse als oberste Schicht auf den Biskotten verstreichen.

Für das Zusammenbauen einen Backrahmen auf ein Blech stellen. Den Teigboden als Unterseite leicht tränken und mit einer Schicht Apfelmus bestreichen. Die nächste Biskottenschicht auflegen, kurz tränken usw.; fortfahren, bis die Biskotten und das Apfelmus aufgebraucht sind. Mit der Mascarponecreme abschließen und mehrere Stunden, am besten zugedeckt über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit einer Zimt-Kakao-Mischung leicht anstauben und mit einem Apfelfächer und frischer Melisse servieren.

\* Alternativ kann man auch Biskotten als unterste Schicht verwenden, diese möglichst dicht an dicht einlegen.