BRATAPFEL-SPEKULATIUS-TIRAMISU | SWEETFAMILY

BRATAPFEL-SPEKULATIUS-TIRAMISU

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 18 Portionen | 50 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

ZUTATEN

	Für das Bratapfelkompott:
600 g	Äpfel (z. B. Elstar oder Boskop)
ca. 1 EL	Zitronensaft
2 EL	SweetFamily Brauner Bio-Zucker
1 TL	gemahlener Zimt
1/2 TL	Vanillepaste
2 TL	Speisestärke
	Für die Creme:
600 g	Schlagsahne
600 g	Mascarpone
3 Päckchen	Sahnefestiger
50 g	SweetFamily Bio-Puderzucker
1 EL	Spekulatiuscreme
2 TL	gemahlener Zimt
	Außerdem:
1 Packung	Spekulatiuskekse (ca. 360 g)
gemahlener Zimt	zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

352 Kcal	4 Gramm	26 Gramm	25 Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Bratapfelkompott kochen:

1. Äpfel schälen, entkernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Braunem Bio-Zucker, Zimt, Vanille und ca. 50 ml Wasser aufkochen. Unter Rühren ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren. Zum Kompott geben und unter Rühren einmal aufkochen und andicken lassen. Abkühlen lassen.

Creme zubereiten:

2. Sahne mit Mascarpone, Sahnefestiger, Bio-Puderzucker, Spekulatiuscreme und Zimt cremig aufschlagen.

Tiramisu schichten:

3. Einen rechteckigen Backrahmen auf eine Platte oder ein Brett stellen und 18 Spekulatius (3 x 6) als Boden dicht an dicht hineinlegen. Bratapfelkompott darauf verteilen. Die Hälfte der Mascarponecreme darübergeben und glatt streichen. Eine weitere Schicht Spekulatius darauflegen und mit restlicher Creme bestreichen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Bratapfel-Spekulatius-Tiramisu verzieren:

4. Papiersterne in unterschiedlichen Größen ausschneiden. Vor dem Servieren Backrahmen vom Tiramisu lösen. Sterne auf die Creme legen und Tiramisu mit Zimt bestäuben. Sterne vorsichtig abheben.