

Apfel-Tiramisu-Torte

Zutaten für 12 Stücke:

7 Blatt weiße Gelatine
1 Glas (720 g) Odenwald Apfelkompott
500 g Mascarpone
200 g Joghurt
80 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Biskuitboden (26 cm Durchmesser,
fertig gekauft, ca. 170 g)
80 g Löffelbiskuits
2 EL Amaretto (ersatzweise Apfelsaft)
Kakao zum Bestäuben



Zubereitung:

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
5 Blatt Gelatine tropfnass bei mittlerer Hitze auflösen. Mit 3-4 Esslöffel Apfelkompott verrühren und dann zügig unter das übrige Apfelkompott mengen. Kühl stellen.

Mascarpone mit Joghurt, Zucker und Zitronenschale verrühren. Übrige Gelatine ebenfalls auflösen und mit 2-3 Esslöffel Mascarpone cremig verrühren. Dann zügig unter die übrige Creme rühren.

Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum schließen. Apfelkompott darauf verstreichen. Kurz kühl stellen. Dann die Mascarponecreme kuppelförmig darauf streichen. 2-3 Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren den Tortenring abnehmen. Die Löffelbiskuits mit Amaretto (oder Apfelsaft) beträufeln und auf die Torte legen. Mit Kakao bestäuben und sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten + Kühlzeit

Tipp:

Wer die Apfel-Tiramisu-Torte als Dessert reichen möchte, z. B. für ein Buffet, schneidet die Torte in kleinere Portionsstücke.



Guten Appetit!