

# Apfeltiramisu

Ganz ohne Kaffee

## Zutaten

1 Packung	Löffelbiskuits
200 g	Apfelmus
2 El	Calvados
5 Stk	Eigelb
80 g	Zucker
200 g	Mascarpone
5 Stk	Eiweiss
1 Prise	Salz
40 g	Puderzucker
1,5 Blatt	Gelatine
	Zimtucker

## Tiramisu

... ist ein ursprünglich aus Venetien stammendes Dessert. Wörtlich übersetzt bedeutet es «zieh mich hoch».

## Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 20 Minuten  
Kühlzeit: 8 Stunden

Gelatine für mindestens 5 Minuten in Eiswasser einlegen. Eigelb und Zucker sehr schaumig schlagen. Mit einem Esslöffel des Mascarpone die Gelatine in einem Pfännchen bei kleiner Hitze auflösen, nicht kochen, zum Eigelb geben und gut vermischen. Mascarpone glattrühren und unter das Eigelb heben. Eiweiss mit Salz und Puderzucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach oben in eine Gratinform (ca. 20 x 12 cm) legen. Apfelmus mit Calvados mischen, die Hälfte davon auf die Biskuits verteilen. Die Hälfte der Mascarpone Masse darüber geben. Vorgang wiederholen und schön glattstreichen, kühlstellen.

Vor dem Servieren mit Zimtucker bestreuen.