

Hessisches Tiramisu

Zutaten:

125 g Mascarpone
125 g Schmand
1 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
125 ml Sahne
8-12 Löffelbiskuits
150 ml Apfelwein
Apfelbrei

1-2 EL Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

- Mascarpone, Schmand in einer Schüssel gut vermengen, Zucker, Vanillezucker untermischen
- Sahne steif schlagen, mit Schneebesen gründlich, aber vorsichtig Sahne unterheben, damit Creme locker bleibt
- Löffelbiskuits mit Messer vierteln
- Vier Wassergläser mit jeweils einer Lage Löffelbiskuits auslegen, dann sorgfältig Apfelwein darauf träufeln (Biskuits nicht ganz aufweichen!)
- Eine Lage Apfelbrei darauf geben, dann Mascarpone auf Apfelbrei geben
- Zweite Lage Löffelbiskuits darauf legen, tränken, Apfelbrei darauf geben, mit Mascarpone abschließen
- Zugedeckt im Kühlschrank 30-60 min ziehen lassen
- Mit einem Teesieb den Kakao darüberstäuben

Dazu passt Apfelwein

Guten Appetit!