

Apfel-Tiramisu

Zutaten (für 20 Personen):

- 750 g Sahnequark
- 750 g Mascarpone
- 750 g Joghurt
- je nach Geschmack: Zucker
- 3 Vanille-Stangen
- 1 kg Löffelbiskuits
- 500 g Apfelmus
- zum Garnieren: brauner Zucker

Vanillemark aus den Schoten herauslösen. Quark, Mascarpone und Joghurt zu einer Creme verrühren. Mit Zucker und Vanillemark abschmecken.

Eine Lage Löffelbiskuits in eine oder mehrere Formen geben, zum Beispiel in eine flache Auflaufform. Den Boden jeweils vollständig mit Löffelbiskuits bedecken. Eine Schicht Apfelmus darüber streichen, danach eine Schicht der Creme. Schicht für Schicht wiederholen, bis alles verbraucht ist. Dabei mit der Creme abschließen.

Das Dessert für circa 3-6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen.

Sendung/Quelle: Klosterküche - Kochen mit Leib und Seele

Letzter Sendetermin: 18.11.2018

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen