

Lebkuchen-Bratapfeltiramisu

30—40 Min

Zubereitung

1. Für das Kompott Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Zucker in einem Topf vorsichtig karamellisieren. Dann gleich mit Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen. Das Lebkuchengewürz hinzufügen und unterrühren.
2. Die Äpfel ebenso hinzugeben, unterrühren und auch einkochen lassen. Danach alles kalt stellen.
3. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. 2 EL davon zur Seite stellen. Den Rest unter das Apfelkompott mischen.
4. Für die Creme Mascarpone, Topfen, Joghurt, Vanillezucker Bourbon und Staubzucker glatt rühren.
5. Biskuit in kleine Würfel schneiden und auf Gläser aufteilen.
6. Bratapfelkompott darauf verteilen und mit der Creme auffüllen. Kakao und Zimt mischen. Einen Teil der Gläser damit bestäuben, die restlichen Gläser mit den übrigen Mandeln garnieren. Bis zum Verzehr kalt stellen und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Löffelbiskuit
	Kakao und Zimt zum Bestäuben

Kompott:

4 EL	Brauner Zucker
2 EL	Zitronensaft
100 ml	Apfelsaft
4 Stk.	Äpfel
50 g	Gehackte Mandeln
1 EL	Lebkuchen Großmutters Art Gewürzmischung

Creme:

250 g	Mascarpone
250 g	Topfen
250 g	Griechisches Joghurt
100 g	Staubzucker
2 EL	Vanillezucker Bourbon