



Medenjakov tiramisu s pečenimi jabolki

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Priprava kompota: Jabolka olupite, odstranite pečke in sesekljajte. V kozici previdno karamelizirajte sladkor. Nato nemudoma zalijte z jabolčnim in limoninim sokom. Dodajte začimbno mešanico za medenjake in mešajte.
- 2 Dodajte jabolka, mešajte in zavrite. Odstavite z ognja in ohladite v hladilniku.
- 3 V ponvi hitro na suho popražite mandlje. 2 žlici mandljev dajte na stran. Preostanek vmešajte v jabolčni kompot.
- 4 Priprava kreme maskarpone: Mešajte skuto, jogurt, burbonski vanilijev sladkor in sladkor v prahu, dokler ne dobite gladke kreme.
- 5 Piškote narežite na majhne kocke in jih stresite v kozarce.
- 6 Po piškotih naložite kompot iz pečenih jabolk in napolnite s kremo. Zmešajte kakav in cimet. Zmes potresite po nekaj kozarcih, ostale pa okrasite s preostalimi mandlji. Dokler ga ne postrežete, naj bo tiramisu v hladilniku. Uživajte.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g Piškotov za tiramisu (savoiardi oz. otroški piškoti)
Kakav in cimet za posip

Kompot:

4 žlice Rjavega sladkorja
2 žlici Limoninega soka
100 ml Jabolčnega soka
4 cela Jabolka
50 g Sesekljanih mandljev
1 žlica

Krema:

250 g Sira maskarpone
250 g Skute
250 g Grškega jogurta
100 g Sladkorja v prahu
2 žlici ♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu

