



# 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

