



Medenjakov tiramisu s pečenimi jabolki

🕒 30–40 Min 🍃 🍃 🍃

Priprava

- 1 Priprava komposta: 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

