

Perníkové tiramisu s pečenými jablkami

30—40 Min

Príprava

1. Príprava kompótu: Ošúpte jablká, odstráňte jadro a nakrájajte na kocky. V hrnci opatrne skaramelizujte cukor. Potom panvicu ihneď deglazujte jablkovým džúsom a citrónovou šťavou. Pridajte koreninovú zmes na perníky a premiešajte.
2. Pridajte jablká, premiešajte a priveďte do varu. Zložte z plameňa a nechajte vychladnúť.
3. Krátko opražte mandle na suchej panvici. Odložte si 2 PL mandlí nabok. Zvyšok zamiešajte do jablkového kompótu.
4. Príprava mascarpone krému: Zmiešajte tvarohový syr, jogurt, vanilkový cukor Bourbon a práškový cukor, kým zmes nebude mať konzistenciu hladkého krému.
5. Nakrájajte dlhé piškóty na malé kocky a vložte do pohárov.
6. Navrch položte varený jablkový kompót a naplňte krémom. Zmiešajte kakao a škoricu. Niektoré poháre poprášte zmesou a ostatné ozdobte zvyšnými mandľami. Nechajte vychladnúť až do podávania.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

200 g	Dlhé piškóty
	Kakao a škorica na poprášenie
Kompót:	
4 PL	Hnedý cukor
2 PL	Citrónová šťava
100 ml	Jablkový džús
4 ks.	Jablká
50 g	Mandle, nasekané
1 PL	Koreninový prípravok na perníčky
Krém:	
250 g	Mascarpone
250 g	Tvaroh
250 g	Grécky jogurt
100 g	Práškový cukor
2 PL	Vanilkový cukor Bourbon