



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

200 g	Dlhé piškóty
	Kakao a škoricica 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

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 perníčky a premiešajte.
- 2 Pridajte jablká, premiešajte a prived'te 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.

