

Apfelmus-Tiramisu

Zutatenliste:

300g	Löffelbiskuits
7-9 EL	Eierlikör
500g	Quark
250g	Mascarpone
75g	Zucker
150ml	Sahne
400g	Apfelmus
1-2 TL	Zimt



Zubereitung:

1. Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen und mit Eierlikör beträufeln.
2. Quark mit Mascarpone und Zucker glattrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Creme gleichmäßig auf die Biskuits streichen.
3. Apfelmus darüber geben.
4. Das Tiramisu mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen – besser noch einen Tag vorher zubereiten.
5. Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.