

„Hessisches Tiramisu“

Zutaten:

- 300 g Löffelbiskuits
- 600 g Apfelmus
- 350 g Mascarpone
- 300 g Sahnequark
- 200 g süße Sahne
- 175 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 6 EL Eierlikör
- Zimt



Zubereitung:

Den Boden einer flachen Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen und mit Apfelmus bestreichen. Sahnequark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Masse heben. 1/3 der Sahne-Mascarpone-Masse auf dem Apfelmus verteilen. Schichtweise den Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Nun das Tiramisu für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen (gerne auch länger). Vor dem Genießen das Tiramisu mit Zimt betreuen.