

## **Apfel Tiramisu (für 10 Pers.)**

400 g. Löffelbiskuit  
1/4 ltr. kalten!! Espresso  
750 g. Mascarpone  
200g Zucker  
350g geschlagene Sahne  
2 St. herbe Äpfel in Würfelchen  
Apfelbrand

Den Mascarpone mit dem Zucker so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.  
Dann die Sahne unterheben.

Etwas Apfelbrand in den kalten Kaffee geben und die Löffelbiskuits kurz darin tunken,  
dann diese eng in der Form auslegen. Nun Mascarpone Masse glattstreichen und mit  
Kakao abstäuben.

Erneut in Kaffee getränkte Löffelbiskuits dicht darauf schichten.

Nun die Tiramisu mit einer Mascarpone Schicht abschließen und mit Kakao  
bestäuben.

Ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Viel Spaß beim Genießen wünscht Schuch's Restaurant in Frankfurt-Praunheim  
([www.schuchs-restaurant.de](http://www.schuchs-restaurant.de)).