

Apfel-Tiramisu im Glas

Zeit gesamt
2h 25min



Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	3 St.
Orangen	2 St.
Honig	2 EL
Zimt	0.25 TL
Schlagsahne	200 g
Vanille Zucker	2 TL
Joghurt, natur	150 g
Löffelbiskuits	8 St.
Schokolade, Zartbitter	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Äpfel schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Orangen halbieren und Saft auspressen.
- 2. In einem Topf Orangensaft mit Äpfeln aufkochen, Honig zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. garen. Mit Zimt verfeinern und abkühlen lassen.
- 3. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts steif schlagen. Vanillinzucker einrieseln lassen, Joghurt dazugeben und vorsichtig unterheben.
- 4. Löffelbiskuits halbieren und auf 4 Gläser verteilen. Apfelkompott mit Orangensaft daraufgeben. Creme auf dem Apfelkompott verteilen und im Kühlschrank mind. 2 Std. kühl stellen. Apfel-Tiramisu im Glas mit Schokoraspeln bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	305 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	10 g