

## Bratapfeltiramisu

100 g	Sahne
40 g	Zucker
250 g	Mascarpone
2 cl	Eierlikör
1 kleine	Zitrone(n), Abrieb
100 g	Löffelbiskuits Kakaopulver
1 Tasse/n	Likör, (Kaffeelikör) oder Espresso
4	Äpfel, schöne
3 EL	Zucker
250 ml	Wein, weiß
2 Prisen	Lebkuchengewürz
evtl.	Minze und Kapstachelbeeren
50 g	Mandel(n), gehackte

### Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Wein ablöschen, Lebkuchengewürz zufügen und etwas einkochen lassen. Äpfel zufügen und weich dünsten. Kalt stellen.

Die Mandeln in der Pfanne leicht anrösten und unter das Apfelkompott mischen.

Sahne und mit dem Zucker nicht ganz steif (cremig) schlagen. Mit Mascarpone, Eierlikör und Zitronenschale vermengen.

Biskuits grob klein schneiden und die Hälfte davon auf Gläser verteilen. Mit Likör tränken und Kakao bestäuben. Bratapfelkompott darauf verteilen und mit der Creme auffüllen. Alles noch einmal wiederholen.

Wer mag, mit Minze und Kapstachelbeeren dekorieren.