

Helga Tölg

User

Steirisches Tiramisu

Griaß di Rezepte

Italienisch

Sommer

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Schlagobers mit Sahnesteif nach Vorschrift steif aufschlagen. Das Apfelmus vorsichtig unterheben. Gelatine im Apfelsaft auflösen und vorsichtig unter die Masse rühren. Eine Auflaufform mit getränkten Biskotten auslegen und die Masse darauf verteilen. Abwechselnd so lange fortfahren, bis Masse und Biskotten aufgebraucht sind. Mit Masse abschließen.

Das Tiramisu über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen!



ZUTATEN 

½ l Schlagobers

2 Pkg. Sahnesteif

1 Pkg. Gelatine gemahlen,

500 g Apfelmus

ca. 60 Stk. Biskotten

Zum Tränken:

Apfelsaft

Rum

Zum Bestreuen

etwas Zimt.