

printen.de

Klein's Printentiramisu



Die Printenbäckerei

Klein's Printentiramisu

- Ganz einfach und schnell gemacht -

Zutaten

600 g Kräuterprinten	2 Tassen Kaffee
500 g Quark	(nach Belieben mit einem
500 g Mascarpone	guten Schuss Amaretto)
100 g Zucker	Dunkles Kakaopulver
2-3 Äpfel (z.B. Elstar)	Zimt/Printengewürzmehl

Zubereitung

Eine flache rechteckige (Auflauf-) form zurechtstellen. 2 Tassen Kaffee kochen. Äpfel in dünne Spalten schneiden. Quark, Mascarpone und Zucker verrühren, bis eine schöne Creme entsteht.

Nun eine Lage Kräuterprinten in die Form legen und mit dem Kaffee, und nach Belieben Amaretto, begießen, so dass die Printen gut einweichen können. Dann etwa die Hälfte der Creme darauf verteilen. Als Nächstes wieder eine Lage Kräuterprinten aneinanderlegen. Die Printen mit einem Rest Kaffee etwas bestreichen. Dann die Apfelscheiben auf die Printen aneinanderreihen. Zum Schluss die restliche Creme auf die Äpfel geben und die Form in den Kühlschrank stellen.

Soll das Tiramisu fest sein, ist es nach 2 Stunden bereit zum Genießen. Man kann das Tiramisu aber auch gut eine Nacht im Kühlschrank lassen.

So ist es am nächsten Tag gut durchgezogen Vor dem Verzehr mit Kakao und Zimt oder Printengewürzmehl bestreuen.

Guten Appetit

