

Ukusni tiramisu s kompotom od jabuka

Kremasti desert s kompotom od jabuka

oko 8 porcija



uspijeva lako

do 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

8 piškota (oko 80 g)
oko 250 ml soka od jabuke

Kompot od jabuka:

1 staklenka kompota od jabuka
(količina 360 g)
2 žlice soka od jabuke
oko 20 g grožđica (npr. Sultana)
oko 25 g badema (sjeckanih u obliku štapića)
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 razom puna žličica mljevenog cimeta

Krema:

250 g sira Mascarpone
150 g jogurta
20 g šećera u prahu
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera

Za posipanje:

oko 2 žlice Dr. Oetker Lješnjak
krokanta
mljevenog cimeta

1 Priprema:

Grubo usitnite piškote i podjednako ih rasporedite u desertne čaše (volumen čaše oko 150 ml) i namočite sokom od jabuka.

2 Kompot od jabuka:

Velike komade jabuka iz kompota malo usitnite potom ih pomiješajte s ostalim sastojcima i rasporedite u desertne čaše.

3 Krema:

Mascarpone pomiješajte s jogurtom, šećerom u prahu i vanilin šećerom. Kremu podjednako razdijelite po kompotu (u čašama). Tiramisu držite najmanje 4 sata ili najbolje preko noći u frižideru kako bi se stisnuo.

4 Ukrašavanje:

Prije posluživanja pospite krokantom od lješnjaka i cimetom.



Dr. Oetker Hrvatska

Tip from the Test Kitchen

- Umjesto soka od jabuke za Tiramisu možete upotrijebiti i Amaretto, rum ili Calvados
- Umjesto u čašama Tiramisu možete pripremiti u manjem kalupu za pečenje (oko 20 x 15 cm), piškote tada ne usitnjavajte.

