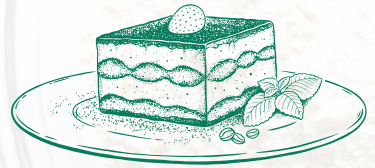


# Spekulatius-Tiramisu




## Zutaten

*italienisch*

- 3 Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 250 g Mascarpone
- 3 EL Zucker
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 125 g Sahne (steif geschlagen)
- 50 g Spekulatius-Kekse
- 100 ml Espresso
- Kakaopulver

## Zubereitung

 2 Stunden

Für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt im Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren 10 Minuten kochen lassen. Anschließend das Kompott abkühlen lassen.

Für die Creme zuerst die Sahne steif schlagen. Als Nächstes Mascarpone, Zucker und Vanillemark glatt rühren. Die steif geschlagene Sahne unterheben und die Masse kaltstellen.

Für die Keksschicht den Spekulatius in die Form legen und mit Espresso (alternativ Kakao) beträufeln. Das Kompott darauf verteilen, dann die Mascarpone creme darauf geben und alles glatt streichen. Anschließend mindestens 2 Stunden kaltstellen. Mit Kakaopulver bestäuben, mit den restlichen Spekulatiuskekse dekorieren und servieren. Tipp: Dazu schmecken Früchte, zum Beispiel Mandarinen in Spalten oder Kiwi in Scheiben.