



THEDL'S AMARETTO-LIGHT-TIRAMISÙ

mit honigkaramellisierten Golden Delicious



Vorbereitungszeit



Koch-/Backzeit

Zutaten

Für 5 Tiramisù

250g Mascarpone
60g Zucker
200g Joghurt
2EL Amaretto Likör
50ml Sahne

2 Golden Delicious in Würfel geschnitten
60g Zucker
2EL Honig
50ml Orangensaft

Ein Rezept von: Restaurant THEDL / Hotel Botango

Zubereitung

Mascarpone, Zucker, Likör und die Hälfte des Joghurts in einer Schüssel vermengen, anschließend die Sahne und das restliche Joghurt dazu geben (nicht zu viel mixen, damit die Masse cremig bleibt).

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Honig und Orangensaft dazu geben und kurz köcheln lassen. Die Masse abkühlen lassen und anschließend die Apfelwürfel untermischen.

Den Tiramisù im Glas schichten und mit den karamellisierten Apfelwürfeln garnieren.