

Apfeltiramisù von husky

Mengen für 35 Personen

Quelle: swissmilk.ch

1.23 Liter Apfelsaft	
3.5 Stück Zitronen	
5.25 Stück Vanillezucker (8g)	
3.85 kg Äpfel	Apfelsaft, Zitronenschale und -saft und Vanillezucker in einer Pfanne verrühren. Äpfel mit der Röstiraffel direkt in die Flüssigkeit raffeln. Kurz aufkochen, vollständig auskühlen lassen.
21 Stück Eigelb	
560 g Zucker	
2.9 kg Mascarpone	
21 Stück Eiweiss	Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunter rühren. Eiweiss sorgfältig darunterziehen.
8.75 Stück Löffelbiskuits (100g)	
3.5 dl Apfelsaft	Die Hälfte der Löffelbiskuits in der Form auslegen, mit Apfelsaft beträufeln. Die Hälfte der Apfel und Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit restlichen Löffelbiskuits belegen, restliche Apfel- und Mascarpone-Masse darauf geben, glatt streichen.
70 g Kakaopulver	Tiramisù zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben (ca. 4 EL).