Apfeltiramisu von Martin Lustenberger

Mengen für 30 Personen

9.0 dl Apfelsaft	
4.5 Stück Zitronen	
4.5 Stück Vanillezucker (8g)	
3.3 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.
18 Stück Eier	
450 g Zucker	
2.25 kg Mascarpone	Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunter rühren. Eiweiss steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.
7.5 Stück Löffelbisquits (100g)	
3.9 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.
180 g Kakaopulver	Tiramisù zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Form von 3l Inhalt;

Anstelle von Kakao 100 g Haselnüsse hacken oder hobeln. Mit 2-3 EL Puderzucker in der Bratpfanne rösten, so dass der Puderzucker leicht caramelisiert. Nach dem Auskühlen über das Tiramisù streuen;

Den zweiten Teil Apfelsaft durch Calvados ersetzen.