

## Æble tiramisu



### Bagt æblemasse

- 300 g æbler
- 20 cl æblejuice
- 10 cl Prinz æblesnaps
- 1 vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 2 teskefulde majsstivelse

### Mascarpone creme

- 250 ml pisket flødeskum
- 250 g mascarpone
- 200 g cremefraiche
- 1 tsk vaniljesukker

### Fremgangsmåde

Til den bagte æbleblanding skal du skrælle og udkerne æblerne og skære dem i små tern. Bland æblejuicen med vaniljesukker, kanel og majsstivelse i en lille gryde og varm op. Tilsæt æblerne og kog indtil de er møre. Lad afkøle og rør lidt æblesnaps i.

Til cremen blandes alle ingredienserne grundigt sammen.

Fordel nu den bagte æbleblanding i dessertglassene og hæld mascarponecremen over, drys med kanelukker. En skøn og enkel vinterdessert.

