



# Kaiserlich

---

## Restaurant

### Kaiserliches Apfel-Tiramisu

# Warten auf den Nachtisch

Babenhhausen – Sie sind auf der Suche nach einem le-



**Jens Kaiser** – Sie sind auf der Suche nach einem leckeren Nachtisch? Jens Kaiser (Foto: nh) vom „Restaurant Kaiserlich“ in Babenhhausen, Bürgermeister-Rühl-Straße 6, hat da vielleicht genau das Richtige: Apfel-Tiramisu.

Um vier Personen den Nachtisch zu versüßen, benötigt man 500 Gramm Mascarpone, 350 Gramm Magerquark, 500 Gramm Apfelmus, 75 Gramm Zucker, ein Päckchen Vanillinzucker, 100 Gramm geschlagene Sahne, 200 Milliliter Apfel-

saft, Saft von einer Zitrone, Calvados, Löffelbiscuits und Kakaopulver.

Und dann kann es losgehen: Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und 250 Gramm Apfelmus glatt rühren. Geschlagene Sahne unterheben.

Eine Auflaufform mit Löffelbiscuits auslegen und mit Apfelsaft und Calvados beträufeln. Das restliche Apfelmus gleichmäßig auf die Löffelbiscuits streichen und anschließend die Quarkcrème darauf verteilen. Dann heißt es warten: Mindestens 24 Stunden kalt stellen, empfiehlt Jens Kaiser. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben. red

