

Jablkové tiramisu s orieškovým pestom

pre 4 osoby

Potrebuje:

Na tiramisu:

- 500 g kyslejších jablák
- 250 ml bieleho vína (alebo jablková šťava)
- 1 tyčinku škoric
- 1 balíček vanilínového cukru
- 100 ml smotany na šľahanie
- 250 g mascarpone
- 200 g cukrárenských piškót

Na pesto:

- 2 lyžice práškového cukru
- 80 g lieskových orieškov
- 1/2 lyžice mletej škorice

Postup:

1 Jablká ošúpeme, rozštvrtíme a odstránime jadrovníky. Štvrtky jablák pokrájame na plátky. Do hmca pridáme víno, tyčinku škoric, vanilínový cukor a plátky jablák. Privedieme do varu a 5 až 6 minút povaríme na miernom plameni. Potom odstavíme a necháme úplne vychladnúť.

2 Medzitým na panvici pripravíme z práškového cukru zlatistý karamel. Pridáme jadrá lieskových orieškov a za stáleho miešania opekáme. Potom vyberieme a necháme vychladnúť.

3 Smotanu dotuha vyšľaháme. Karamelizované oriešky s polovičkou lyžičky mletej škorice rozdrvíme v maziari na pesto. V miske vymiešame mascarpone s orieškovým pestom. Nakoniec zľahka vmiešame vyšľahanú smotanu.

4 Dno malej obdĺžnikovej formy natrieme trochu krému z mascarpone. Naň poukladáme po dĺžke piškóty, ktoré pokvapkáme 3 lyžicami prevareného vína. Na ne navrstvíme polovicu jablkovej zmesi. Na jablká natrieme polovičné množstvo krému (ktorý nám zostal) a dohľadka ho uhladíme. Nasleduje vrstva piškót, na ktorú príde zvyšok jablkovej zmesi. Piškóty opäť pokvapkáme ochuteným vínom. Ako poslednú natrieme vrstvu krému z mascarpone.

5 Tiramisu odložíme aspoň na 2 hodiny stuhnúť do chladu. Krátko pred servírovaním povrch poprášime zvyšnou mletou šoricou.

