

**«SRF bi de Lüt – Männerküche 2015»: Folge 5 am 08.05.2015****Dessert von Elias Bartlome****«Apfeltiramisu»**

(4 Personen)

**Apfelkompott**

- 600 g Äpfel
- 2 EL Zucker
- 1,5 dl Cidre
- 1 Vanilleschote
- wenig Schale einer Zitrone
- 1-2 EL Zucker
- 1 EL Thymianblättchen

Äpfel schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Cidre ablöschen und ausgeschabte Vanilleschote und Apfelstücke begeben. Mit Zucker, Zitronenschale und Thymian würzen. Das Ganze 20 Minuten zu Kompott einkochen lassen, in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

**Tiramisumasse**

- 2 Eigelb, frisch
- 2 EL Wasser
- 200 g Mascarpone
- 2 dl Rahm, steif geschlagen
- 130 g Löffelbiskuit
- ½ l Apfelsaft
- 1 EL «Bätzi» (Apfelschnaps)

Eigelb, Wasser und Zucker mit einem Handrührwerk schlagen, bis die Masse heller, voluminöser und cremartig ist. Mascarpone begeben und glattrühren. Den geschlagenem Rahm unter die Masse ziehen. Apfelsaft auf 2dl einkochen lassen, auskühlen lassen und «Bätzi» zugeben. Löffelbiskuits in einer passenden Form auslegen. Mit dem abgeschmeckten Apfelsaft beträufeln. Apfelkompott auf die Löffelbiskuits verteilen. Auf den Kompott die Tiramisumasse verteilen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

**Zutaten Crunchy**

- 50 g zerkleinerte Baumnüsse
- 2 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- 1,5 EL Birnell oder Honig

Wasser erhitzen und Zucker darin zergehen lassen und etwas karamellisieren. Baumnüsse begeben und unter Rühren etwas ziehen lassen. Birnell begeben, gut vermischen, auf einem mit Blechreinpapier belegtem Blech auskalten lassen.

Am Schluss die Chrunchymasse zerbröckeln und auf das fertige Tiramisu geben, servieren.