



Südtiroler  
Bäuerinnenorganisation

DESPAR  
EUROSPAR  
INTERSPAR



...wünschen gutes Gelingen!  
...augurano buon appetito!

# Apfeltiramisù

für 4 Personen

## Biskuitboden

3 Eier  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
120 g Mehl

## Crema

125 g Mascarpone  
125 g Naturjoghurt  
30 g Zucker  
100 ml Sahne  
2 EL Eierlikör

## Apfelragout

2 Äpfel  
15 g Zucker  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Orangenlikör nach Geschmack  
etwas Apfelsaft oder Wasser

## Zubereitung

Für den Biskuit die Eier, Zucker und Salz schaumig rühren und das Mehl vorsichtig unterheben. Den Biskuitboden bei 180 Grad für 7 Minuten backen. Die Äpfel schälen, würfeln, mit Apfelsaft oder Wasser weichdünsten und mit Zucker, Zitronensaft und Orangenlikör abschmecken. Für die Creme Mascarpone, Naturjoghurt und Zucker gut verrühren. Die Sahne schlagen und mit dem Eierlikör unter die Creme heben. Aus dem Biskuitboden Kreise ausstechen. In einem Glas abwechselnd Biskuitkreise, Apfelwürfel und Creme schichten. Mit zwei Apfelspalten garnieren.

## Gutes Gelingen wünschen Ihnen die „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“.

Unserer Rezepte werden mit den Produkten von Südtiroler Bäuerinnen und Bauern zubereitet. Diese sind die Basis für eine kostbare Mahlzeit. Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Weitere Informationen auf [www.baeuerinnen.it](http://www.baeuerinnen.it)

# Tiramisù di mele

per 4 persone

## Base pan di Spagna

3 uova  
120 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
120 g di farina

## Crema

125 g di mascarpone  
125 g di yogurt bianco naturale  
30 g di zucchero  
100 ml di panna  
2 cucchiaini di liquore all'uovo

## Salsa di mele

2 mele  
15 g di zucchero  
2 cucchiaini di succo di limone  
1 cucchiaino di liquore all'arancia (a piacere)  
un po' di succo di mela o acqua

## Preparazione

Per il pan di Spagna sbattere per qualche minuto le uova, lo zucchero ed il sale. Aggiungere un po' alla volta la farina, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Infornare nel forno già caldo a 180° per 7 minuti. Sbucciare le mele e tagliarle a dadini, aggiungere il succo di mela o l'acqua, lo zucchero, il succo di limone e il liquore all'arancia. Per ottenere la crema, amalgamare bene il mascarpone con lo zucchero e lo yogurt. Montare la panna ed aggiungerla alla crema insieme al liquore all'uovo, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Ritagliare dei cerchi dalla base del pan di Spagna e alternarli in un bicchiere con i dadini di mela e la crema. Guarnire con due fette di mela.

## Le Contadine Altoatesine augurano una buona riuscita.

Le nostre ricette sono preparate con i prodotti degli agricoltori e dei contadini Altoatesini: ingredienti preziosi che sono alla base di un piatto ben riuscito. Grazie per la fiducia.

Ulteriori informazioni su [www.baeuerinnen.it](http://www.baeuerinnen.it)



**Südtiroler  
Bäuerinnenorganisation**

