

Apfeltraum bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Löffelbiscuit, 4 Esslöffel Calvados, 6 Esslöffel Apfelsaft, 1 kleines Glas Apfelmus stückig, 1 mittelgroßer Apfel nicht zu sauer gerieben, 250 gr Magerquark, 250 gr Mascarpone oder Schichtkäse, 0,125 l Milch, 1 Esslöffel Honig oder Zucker, Kakao zum Bestreuen.

Die Zubereitung:

Eine eckige Form mit Löffelbiscuit auslegen. Calvados und Apfelsaft mischen und die Löffelbiscuit damit beträufeln. Apfelmus und geriebenen Apfel gut darauf verteilen. Quark, Mascarpone, Milch und Zucker od. Honig gut aufschlagen und die Quarkcreme über das Apfelmus schreien. Einige Stunden kühl stellen und durchziehen lassen. Falls gewünscht vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.