

Hessischer Apfeltraum bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Löffelbisquit (dicke wenn\'s geht), 200 ml Sahne, 200 gr Mascarpone, 6 Esslöffel Calvados, Eierlikör oder Apfelsaft, 400 gr Apfelmus mit Stückchen, 200 gr Quark 20 % Fett, 4 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, Prise Zimt.

Die Vorbereitungen:

Löffelbisquit nebeneinander in eine Schüssel legen. Wenn die ca. 9 Stück nebeneinander passen, haben Sie genau die richtige Größe der Form genommen :-)

Löffelbisquit mit Calvados, Eierlikör oder Apfelsaft beträufeln und den Apfelmus darauf verteilen.

Die Zubereitung:

Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen.

Quark, Mascarpone und Zucker gut verrühren, die Sahne unterheben und die gesamte Masse auf dem Apfelmus verteilen. Nun mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.