

Hessischer Apfeltraum

Zutaten (6 Personen):

- 200 g Löffelbiscuit
- Calvados
- 700 g Apfelkompott
- 250 g Sahnequark
- 250 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 200 g Sahne

Zubereitung:

Die Löffelbiscuits in eine große, flache Form legen und mit dem Calvados tränken. Den Apfelmus darüber verteilen.

Den Sahnequark mit dem Mascarpone und dem Zucker vermengen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse auf das Apfelkompott verteilen.

Mindestens 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Quelle:

Rezept von Iris