

Apfeltraum

Zutaten für 4- 6 Personen:

200g Löffelbiskuit (1 Pack.)

500- 700g Apfelmus (1 Glas)

3 Äpfel

10 EL Apfelsaft (ggf. Apfelkorn)

250g Quark (oder Mascarpone)

300g Joghurt

2 Päck. Vanillezucker, Zitronensaft



Zubereitung: (Zeit ca.20 min)

Auflaufschale, Dessertschälchen oder Gläser mit Löffelbiskuit auslegen und mit Apfelsaft (ggf. Apfelkorn) beträufeln.

Äpfel schälen, raspeln und mit dem Apfelmus vermengen.

Quark (oder Mascarpone) und Joghurt vermengen bis eine glatte Masse entsteht, mit Vanillezucker und Zitrone abschmecken. Achtung nicht zu süß abschmecken, da die Apfelmasse und der Biskuit süß sind.

Apfelmusgemisch auf das Biskuit geben, darauf die Quarkcreme und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

