

Hessischer Apfeltraum

Zutaten für 6 Portionen:

200 g Löffelbiskuits
4 EL Calvados
500 g Apfelkompott
(am besten selbst gekocht, mit einem Hauch Zimt)
250 g Magerquark
250 g Mascarpone
150 g Schlagsahne
50 g Zucker
1 P Vanillezucker



Zubereitung:

Schlagsahne steif schlagen. Magerquark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel gut verrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Glasschüssel legen, mit 2 EL Calvados beträufeln. Darauf kommt die Hälfte der Quark-Mascarpone-Masse und darauf die Hälfte vom Apfelkompott.

Dann folgt die zweite Schicht: Löffelbiskuit, Calvados, Quark-Mascarpone-Masse und Apfelkompott.

Anschließend den hessischen Apfeltraum für mindestens 3 – 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren braunen Zucker mit Zimt vermischen und das Dessert damit bestreuen.

Falls Kinder mitessen kann der Calvados durch Apfelsaft ersetzt werden.

Das Dessert kann auch in eine große, flache Auflaufform gegeben werden, dann gibt es aber nur eine Schicht.