

Hessischer Apfeltraum

200g Löffelbiscuits
1 Fl. naturtrüben Apfelsaft
4 EL Calvados oder Amaretto
500g Apfelkompott
250g Mascarpone
200g Sahnequark
75g Zucker
1 P Vanillezucker
100ml Schlagsahne

- Schlagsahne steif schlagen
- Löffelbiscuits kurz beidseitig in ein Gemisch aus Apfelsaft und Alkohol (Calvados oder Amaretto) tauchen (man kann auch nur Apfelsaft nehmen und keinen Alkohol) und in eine flache, möglichst eckige Auflaufform legen.
- Darauf eine Schicht aus Apfelkompott geben.
- Mascarpone, Sahnequark, Zucker, Vanillezucker und die steif geschlagene Sahne mischen und dieses Gemisch als dritte Schicht auf den Apfelkompott geben.

Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühl stellen, dann servieren.

Es ist auch möglich, diese 3 Lagen zu wiederholen und auf die Mascarpone-Crème wieder Löffelbiscuits zu geben usw.