



Apfeltraum

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 120 g Zucker
- 3-5 EL Milch
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Sahne
- 100 g Löffelbiskuit
- 350 - 400 g Apfelmus
- Apfelsaft

Durchführung:

1. Mascarpone, Magerquark, Zucker, Milch und Zitronensaft zu einer Creme glatt verrühren.
2. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme rühren.
3. Den Löffelbiskuit in Apfelsaft tränken und eine flache Form damit auslegen.
4. Den Apfelmus über das Löffelbiskuit streichen.
5. Die Creme darüber streichen.
6. Alles 8 Stunden ziehen lassen.
7. Vor dem Servieren mit Kakao oder Zimt und Zucker bestäuben.
8. Guten Appetit!