

"Apfeltraum" von G. Lühning-Tuchtenhagen, Arpke

100-150 g Löffelbiskuits	Löffelbiskuits in eine Form auslegen und mit dem Alkohol beträufeln. Auf dieser Grundlage trägt man das Apfelmus auf.
250 g Mascarpone	
250 g Magerquark	Mascarpone, Magerquark, Zucker und Milch zu einer Creme verrühren.
100 g Zucker	Sahne extra schlagen und unter die Masse heben. Die Creme auf das Apfelmus geben.
700 g Apfelmus	
1/8 l Milch	Dessert kühl stellen und durchziehen lassen.
1/4 l Sahne	
Calvados oder Rum	Vor dem Servieren den Kakao darüber streuen.
Kakao	

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.