

Apfeltraum

100 g	Löffelbiskuit
4 EL	Apfelsaft
250 g	Apfelkompott (Glas)
250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
125 ml	Milch
100 g	Schlagsahne
100 g	Zucker
	Kakaopulver und Zimt zum Bestäuben

- Löffelbiskuit in eine Auflaufform geben und mit dem Apfelsaft beträufeln
- das Apfelkompott auf dem Löffelbiskuit verteilen
- die Sahne steif schlagen
- Mascarpone, Quark, Milch und Zucker gut verrühren und die Sahne unterheben
- die Creme auf der Apfelmusschicht verteilen und am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen
- vor dem Servieren nach Belieben mit Kakaopulver und Zimt bestäuben