

Apfelmus-Trifle für 8-10 kleine Gläser

Apfelmus kochen:

600g entkernte
Apfelschnitze
2 EL Zucker
Saft einer halben
Zitrone
4 EL Wasser



Zutaten zugedeckt auf kleiner Hitze kochen, noch heiss durch das Passevite drehen oder mit dem Stabmixer fein mixen. Erkalten lassen.



8-10 Löffelbiscuits



Löffelbiscuits zerbröseln und in die Gläser verteilen.

150g Mascarpone
150g Magerquark



In eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen zu einer glatten Masse rühren.

1 P Vanillezucker
1 EL Zucker



Gut darunter rühren.

		<p>Apfelmus Quarkmasse Apfelmus Abwechslungsweise ins Glas füllen. Nach der ersten Schicht das Glas sorgfältig auf den Tisch klopfen, dass sich die Masse senkt.</p>
<p>Wenn es dich freut: Selbst geschlagenen Rahm oder Halbrahm aus der „Spraydose“.</p>		<p>Als Verzierung auf das Apfelmus geben.</p> <p>E Guete!!</p>