

Apfelmus-Trifle

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------|------------------|---------------------|
| 1 Apfel | 1 Zitrone | 60 g Amaretti |
| 50 g Mascarpone | 125 g Magerquark | 4 EL fettarme Milch |
| 150 g Apfelmus | 1 TL Zucker | |

Die Mascarpone, den Quark, die Milch und den Zucker verrühren. Den Apfel waschen und vierteln, danach entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Einige Apfelscheiben zum Garnieren beiseitelegen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Mit einem Teelöffel des Zitronensafts die Apfelscheiben beträufeln. Das Apfelmus auf zwei Dessertgläser verteilen. Die Amaretti grob zerbröseln. Ein Esslöffel Amaretti-Brösel beiseitelegen, die anderen auf das Apfelmus streuen. Die Apfelscheiben ohne Zitronensaft in die Gläser geben und mit der Mascarponekreme bedecken. Das Ganze 15 Minuten lang bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Das Apfelmus-Trifle mit den restlichen Apfelscheiben und den restlichen Amaretti-Bröseln garnieren und servieren.

Che Gerber am 16. Dezember 2010