

Apfel-Mascarpone-Creme mit Calvados

Für zwei Personen

1 Apfel (Boskoop)	6 Löffelbiskuits	50 g Mascarpone
30 g Magerquark	100 ml Sahne	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker	2 EL Calvados	1 EL Zucker

Für die Garnitur:

10 g Kakaopulver

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen. Äpfel schälen, vierteln, vom Strunk befreien und etwa zehn Minuten kochen. Zucker hinzugeben, pürieren und etwas auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Die geschlagenen Sahne mit Mascarpone und Magerquark zu einer glatten Masse verrühren. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zucker und Vanillezucker unterrühren.

Löffelbiskuit zerkleinern, in Dessertgläser legen und mit Calvados tränken. Apfelpüree darauf verteilen und obenauf die Mascarpone-Creme geben. Kalt stellen.

Die Apfel-Mascarpone-Creme mit Calvados mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

Gabriela Matti am 14. März 2016