

Dessert-Kreationen

Lecker kann so leicht sein





Spätschicht im Herbst

Bratapfel-Schichtdessert mit Mousse Vanille

Das klassische Herbstdessert in kalter Form – mit und ohne Rosinen ein Genuss!

Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Vanille
- 800 ml kaltes Wasser
- 200 ml Apfelsaft
- Amarettini
- Karamellierte Apfelstücke oder Apfelmus
- Gewürze (Anis, Zimt)

Zubereitung

- 1** FEMTORP® Mousse Vanille mit 800 ml Wasser und 200 ml Apfelsaft nach Packungsanweisung aufschlagen. Nach Belieben mit Zimt und Anis würzen.
- 2** Zerstoßene Amarettini auf den Boden der Dessertgläser füllen.
- 3** Apfel-Vanille-Mousse und karamellierte Apfelstücke oder Apfelmus abwechselnd darauf schichten. Mit Zimt und Keksbröseln bestreuen.



Tipp:

Calvados oder Rumrosinen kreieren Genussmomente für „große“ Genießer!

