

Erfrischend cremiges Verpoorten-Apfel-Schichtdessert

Zutaten

Für 4 Portionen

- 6 Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zucker
- 125 g Löffelbiskuits
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 ml Sahne
- 1 Pkg Sahnefest



Zubereitung

1. Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Anschließend werden sie mit ein wenig Wasser, Zimt und Zucker in einem Topf zu einem Kompott gedünstet. Hat das Kompott die gewünschte Konsistenz, wird es vom Herd genommen, in eine Schüssel umgefüllt, so dass es schnell abkühlen kann.
2. Eine Hälfte der Löffelbiskuits in VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör wenden und unten in eine Form legen.
3. Sahne mit Sahnefest schlagen, bis sie steif ist.
4. Das Dessert kann nun weiter geschichtet werden. Auf die bereits getränkten Löffelbiskuits die Hälfte der Äpfel geben und verstreichen, darauf dann die Hälfte der Schlagsahne geben. Diese Schichtung genau so noch einmal wiederholen. Das Dessert gut abdecken und für ca. 12 Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Vor dem Servieren kann das Dessert ganz nach eigenem Geschmack mit einer Zimt-Zucker-Mischung (wie hier) oder alternativ mit gerösteten Mandelblättchen bestreut serviert werden.

Leser-Tipp

Das Dessert sollte einen Tag vorher vorbereitet werden.

[Link zum Rezept: Erfrischend cremiges Verpoorten-Apfel-Schichtdessert](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de