

Amarettini-Apfel-Dessert

Das Amarettini-Apfel-Dessert ist ein himmlisches Schichtdessert und ein wunderbarer Nachtisch mit aromatischen Äpfeln, luftiger Creme und Amarettini.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

Apfelmasse

3 Stk.	Äpfel
250 ml	Apfelsaft
2 EL	Zucker
1 Prise	Zimt
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver

für die Creme

1 Stk.	Vanilleschote
250 g	Magertopfen
200 g	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
2 EL	Zucker

Außerdem

200 g	Amarettini
-------	------------

Zubereitung

1. Für das **Amarettini-Apfel-Dessert** die Äpfel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit Apfelsaft, Zucker und Zimt aufkochen und etwa 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Das

Puddingpulver mit etwas Apfelsaft glatt rühren, unter die [Äpfel](#) geben und kurz aufkochen lassen, bis die Masse andickt. Das Apfelkompott vollständig auskühlen lassen.

2. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Magertopfen und Zucker zu einer glatten Creme verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Topfencreme heben. Die Amarettini grob zerbröseln.
3. In Dessert-Gläsern abwechselnd Keksbrösel, Creme, Apfelmasse und erneut Creme schichten. Mit einer Schicht Amarettini abschließen.

Tipp

Das Amarettini-Apfel-Dessert vor dem Servieren gut kühlen.