

Bergischer Apfeltraum mit Krokant

Für 8 Portionen

Backpapier	mit
Öl	bepinseln.
1 EL Zucker	in eine beschichtete Pfanne geben, bei milder Hitze karamellisieren,
1 EL Butter	zugeben und schmelzen.
80 g Mandelblättchen	unterrühren und leicht bräunen. Masse auf dem Backpapier verteilen, abkühlen lassen und grob hacken.
	Für die Creme
250 g Mascarpone	mit
250 g Vanillequark	
1 P. Vanillezucker	und
1 EL Zucker	und nach Bedarf mit
Milch	verrühren.
1-2 Pumpernickelscheiben	grob zerkleinern. In einer Pfanne kurz anrösten,
1-2 EL Zuckerrübensirup	zugeben, abkühlen lassen.
20 Löffelbiskuits	in eine Form schichten und mit ca.
80 ml Apfelsaft	und
Calvados	beträufeln.
750 g Apfelkompott mit Stückchen	mit
Zimt	verrühren, auf die Masse verteilen. Pumpernickel darauf verteilen. Mit der Quarkcreme abdecken, dann die Mandelblättchen verteilen. 2-3 Stunden kalt stellen.

Tipp: Dessert in Portionsgläsern schichten.