

Italienische Schichtspeise

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/himmlische-gerichte/himmlisches-gericht-italienische-schichtspeise/

Zutaten für 4-6 Personen:

- 75 g Löffelbiskuit
- 250 g Äpfel
- ½ Packung Vanille-Puddingpulver
- 250 ml Milch
- 2 ½ EL Zucker
- 250g Quark
- ½ Becher süße Sahne
- Zitronensaft

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, achteln, in kleine Stückchen teilen und mit wenig Wasser weichkochen.

Die Biskuits grob in eine Schüssel zerbröseln und die gekochte Äpfel darüber geben.

Den Vanillepudding nach Anweisung kochen, ein bisschen abkühlen lassen und dann über die Apfelspeise geben.

Quark mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben (nicht rühren). Die Quark-Sahne-Creme über die Apfelspeise geben, restliche Löffelbiskuits darüber streuen und alles abkühlen lassen.

Im Original enthält das Rezept roten gefrorene Früchte (Beerenmischung) und die Löffelbiskuits werden mit Amarena oder anderen alkoholischen Köstlichkeiten getränkt, was aber für Kinder nicht geeignet ist. Und es schmeckt noch besser, wenn die Schichtspeise ein paar Stunden kühlen und durchziehen kann.

Rezept-Quelle: Himmlische Gerichte

Episode: Die Oster-Torta der Olper Franziskanerinnen