



APFEL-MASCARPONE SCHICHTDESSERT

REZEPT

mit B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen

Für 8 Cupcakes:

- 2 B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 200 g Sahne
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- Apfelmus
- glutenfreie Zimtsterne zur Dekoration



einfach



Gesamtzeit: 1 1/2 Stunden

ZUBEREITUNG

1. Sahne aufschlagen.
2. Mascarpone, Zucker und Vanillezucker mit Quark zu einer glatten Masse verrühren.
3. Dann die Sahne unter die Masse heben.
4. Nun die **B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen** zerbröseln.
5. Abwechselnd Kuchen, Creme und Apfelmus in Dessertgläser schichten. Die oberste Schicht sollte eine Creme-Schicht sein. Diese kann nach Belieben mit weiteren Kuchenbröseln, Apfelmus und einem Zimtstern garnieren.
6. Das Schichtdessert bis zum Servieren für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mehr Informationen unter:
www.boecker-bpure.de | www.sauerteig.shop

