

Cantuccini dolce a strati

Thema:	Ein Stück „Bella Italia“ für zu Hause
Saison:	ein Dessert für jede Jahreszeit
Besonderheit:	Originale italienische Zutaten (Cantuccini) verwenden
Zu Beachten:	lässt sich auch gut vorbereiten

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 6 Gläser)

200 g	Cantuccini
200 g	Mascarpone
250 g	QimiQ „Classic Vanille“
1Stk.	Bio-Zitrone
50 g	Staubzucker
500 g	Äpfel
1	Zimtstange
n.B.	Apfelsaft (naturtrüb)
n.B.	Kirschrum
n.B.	Zucker



Zubereitung

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Wasser, Zimtstange und Zucker nach Bedarf kurz aufkochen lassen, abseihen und abkühlen.

Für die Creme das QimiQ in einer Schüssel glattrühren, den Mascarpone, sowie den Staubzucker und den Abrieb einer halben Zitrone gemeinsam mit 2-3 EL Apfelsaft gut vermischen.

Die Cantuccini halbieren und für das Tränken ein kleines Gefäß mit Apfelsaft und (nach Belieben) Kirschrum bereitstellen.

Das Schichten dieser Nachspeise erfolgt in Dessertgläser in nachstehender Reihenfolge:

- (1) Die halbierten Cantuccini tränken und den Boden des Dessertglases damit bedecken
- (2) Eine Schicht der Creme darüber geben
- (3) Mit dem Apfelkompott belegen (abdecken)
- (4) Getränkte Cantuccini darauf geben
- (5) Eine weitere Schicht der Creme
- (6) Apfelkompott
- (7) den Abschluss bildet die letzte Schicht der Creme

Die Cantuccini Creme mehrere Stunden kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit den restlichen Cantuccini (in Stücken, oder zerbröseln) dekorieren und servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit