



Spekulatius Schoko Schichtdessert im Glas

Spekulatius Schoko Schichtdessert

100 g Spekulatius Kekse

250 g Magerquark

150 g griechischer Joghurt

1 Teelöffel Nick Maple Syrup

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Nach Belieben Nick Sweet Chocolate Sauce

Etwas Zimt (optional)

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Für das Apfelkompott:

2 Äpfel

1 Esslöffel Butter

1 Teelöffel Zimt

2 Esslöffel Nick Maple Syrup

Spekulatius Schoko Schichtdessert

1.

Für den Apfelkompott: Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke darin anbraten. Zimt und Ahornsirup dazugeben und etwa 5–10 min. auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind, aber noch ihre Form behalten. Die Apfelstücke komplett abkühlen lassen.

In einer Schüssel Quark, griechischen Joghurt, Ahornsirup und Vanilleextrakt verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Die Spekulatius-Kekse grob zerkrümeln (am besten in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Nudelholz zerdrücken).

Zum Schichten im Glas mit einer Schicht Spekulatius-Krümel am Boden anfangen. Darauf eine Schicht der Quark-Creme geben. Dann eine Schicht Schokosauce und darauf etwas Apfelkompott verteilen. Schichten wiederholen, bis das Glas gefüllt ist.

Zum Schluss das Dessert mit etwas Zimt garnieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.