

Apfel-Mandel-Schnitten

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Staubzucker / Puderzucker	80 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Äpfel / Apfel	700 g
Zitronensaft	1 Stk.
Biskotten / Löffelbiscuit	1 Pkg.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	500 g
Gold Rum	2 Esslöffel
Mandelsplitter	100 g
Blattgelatine / Gelatineblätter	5 Stk.

Zubereitung:

Obers schlagen, Joghurt, Staubzucker, Vanillezucker mischen, Obers vorsichtig unterheben, Gelantineblätter in kaltes Wasser einweichen, Rum erhitzen, Gelantineblätter ausdrücken und im heißen Rum auflösen, Äpfel schälen, grob reiben, mit Zitronensaft beträufeln und der Masse beimengen. Eine Form mit Frischhaltefolie auslegen, etwas von der Masse einstreichen, 1 Schicht Biskotten darüber geben, wieder die Masse draufstreichen und nochmal Biskotten, zum Schluß mit der Crem aufhören und mit MANDelblättchen oder Mandelsplitter bestreuen.
Im Kühlschrank fest werden lassen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-851-Apfel-Mandel-Schnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at