

Schichtdessert: Apfel - Weiße Schoki - Sahnequark - Keksknusper



Nach zwei Wochen Pause gibt es mal wieder was Selbstgemachtes zum Naschen. Die letzten Wochen waren noch mal sehr arbeitsreich, ich saß in jeder freien Minute am Computer. Nachdem heute aber eins der beiden Buchprojekte reif fürs Korrektorat geworden ist und mein Part damit erledigt ist, hatte ich mal wieder Sinn für ein klein wenig Küchenzeit.

Nach dem Regenguss heute Nacht ist es endlich wieder angenehm, deshalb habe ich Naschkaters hartnäckigen Forderungen nach

Kuchen nicht nachgegeben und den Ofen ausgelassen.

Dafür habe ich ihm in einem meiner Lieblingscafés eine Zitronentarte vorgesetzt – wer Kater kennt, weiß, dass er alles mit Zitrone liebt!

Da blieb aber trotzdem noch der recht große Rest Apfelkompott, das Naschkater nach [meinem Rezept](#) gekocht hatte. Neulich hatte ich wahnsinnig viele Äpfel bei Foodsharing gerettet und während ich in der Heimat urlaubte, hatte er sie verarbeitet.

Also entwickelte sich die Idee, mal wieder eine kühle und vor allem unkomplizierte Nascherei zu machen. Viel war nicht da, aber ein Rest weiße Schokolade lag noch im Back-Schrank. Sahnequark ist fast immer da, denn Kater hat noch immer Quark-Phase.

Heraus kam also dieses Schichtdessert mit Apfel, weißer Schokolade, Sahnequark und Knusper aus übrigen Karamell-Keks, die ich für Nasch-Notfälle immer gern mal im Café mitnehme, wenn ich sie dort nicht direkt esse.



Das Dessert ist schnell gemacht, lässt sich schön vorbereiten, wenn man Gäste erwartet und macht in einem hübschen Glas auch optisch was her. Die fruchtig-würzige Apfelschicht passt gut zur süß-sahnigen Creme und der Kuser aus Keksresten (hier könnt ihr nehmen, was da ist oder was ihr mögt) sorgt für Abwechslung.

Für 4–6 Portionen:

100 g weiße Schokolade/Kuvertüre

250 g Sahnequark

Ca. 350 g [Apfelkompott](#)

2–3 Kekse nach Geschmack

Die Schokolade grob hacken und den Großteil im Wasserbad schmelzen. Ein kleines Stück mit einem Messer in feine Späne hobeln und diese beiseitelegen.

Etwa 1/3 des Quarks zur geschmolzenen Schokolade geben und alles verrühren, damit die Schokolade nicht klumpt. Dann den übrigen Quark unterrühren.

Nun alles in Gläser schichten: zuerst etwas Kompott, dann etwas Creme, eine zweite Schicht Kompott und noch ein Klecks Creme.

Ein paar Schokospäne und etwas zerkrümelten Keks darüberstreuen.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith