

Apfel-Spekulatius-Törtchen im Glas

Für die Apfel-Spekulatius-Törtchen (6 – 8 Dessertgläser á ca. 220 ml) brauchst du:

- 120 g Spekulatius
- 60 g Butter
- 200 ml klarer Apfel-Fruchtsaft (also 100 % Fruchtanteil ;-)))
- 2 Beutel Vanillesoße ohne Kochen
- 200 g Frischkäse natur
- 200 g Schlagsahne (oder 19 % Schlagcreme)
- 1 TL Zimt
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- Nach Wunsch etwas zusätzliche Deko

Zubereitung:

1. Die Spekulatiuskekse sehr fein zerkleinern.
2. Die Butter schmelzen und mit den Keksen vermischen
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, kaltstellen und etwas anziehen lassen.
4. Für die Creme den Frischkäse zusammen mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Zimt verrühren.
5. Die Sahne steif schlagen und unter die Frischkäse-Creme heben.
6. Den Apfelsaft mit der Vanillesoße ohne Kochen verrühren. Teste hier erstmal mit einem Päckchen, ob und wie die Apfelsoße bindet, da ich hier unterschiedliche Erfahrungen mit den diversen Herstellern gemacht habe. Wenn es nicht genügend bindet, auch noch das zweite Päckchen dazugeben. Es sollte eine sämige, dickflüssige Soße entstehen.
7. Nun die Spekulatius-Buttermischung zerkrümeln und in die Dessertgläser füllen.
8. Die Creme als nächste Schicht hineingeben.
9. Wieder etwas Krümel darauf verteilen.
10. Eine zweite Cremeschicht auf die Spekulatiuskrümel geben.
11. Zum Abschluss gibst du noch die Apfelsoße auf das Dessert und dekorierst das Ganze mit Spekulatiuskekse und deinen Wunsch-Toppings.
12. Das Dessert ist sofort servierbar, schmeckt jedoch noch besser, wenn es ein paar Stunden im Kühlschrank durchgezogen ist.
13. Guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de