

Uschis



Apfelmustiramisu für 2 Kuchen

Zutaten: ca. 60 Biskotten (aus Freilandeiern)
1 Glas Apfelmus 700 ml
1 Becher Schlagobers

Zubereitung: In 2 Auflaufformen

je 1 Lage Biskotten
Apfelmus
Geschlagenes Obers

2x 3 Lagen übereinander u. mit Obers abschließen.

Mit Kakao bestreuen.

Im Kühlschrank 4-5 Tage haltbar.

Besser wird der Kuchen, wenn er 1-2 Tage gestanden ist, da die Biskotten durch das Apfelmus schön weich werden.

GUTES GELINGEN !