


Verrines aux pommes et aux biscottes

environ 4 portions

   simple

 up to 20 Min.



Ingrédients:

Biscottes:

6 tranches biscottes (Zwieback)
1 sachet de Glaçage foncé de Dr. Oetker

Crème:

250 g de mascarpone
250 g de séré mi-gras
100 g de sucre
1.25 dl de lait
2.5 dl de crème

Compote:

500 g pommes épluchées sans pépins
50 ml d'eau
1 - 2 CS de sucre

Décoration:

environ 30 g de cacao en poudre

1 Biscottes:

Faire fondre le glaçage foncé comme indiqué sur l'emballage et le verser dans un bol. Tartiner le glaçage sur les biscottes et laisser refroidir. Briser les biscottes en morceaux et les réserver.

2 Crème:

Pour la crème, mélanger le mascarpone, le séré mi-gras, le sucre et le lait. Monter la crème fouettée, l'incorporer à la masse et mettre au frais.

3 Compote:

Pour la compote, couper les pommes en cubes. Mettre l'eau dans une casserole avec les pommes. Ajouter le sucre, porter à ébullition et laisser mijoter à petit feu pendant 5-10 minutes. Laisser refroidir la compote.

Répartir dans les verrines quelques morceaux de biscottes chocolatées, une couche de compote de pommes et une couche de crème au mascarpone. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients et terminer par une couche de crème au mascarpone.



Dr. Oetker AG/SA

- ④ **Décoration:**
Saupoudrer de cacao en poudre et servir sans attendre.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53