

Spekulatius-Schichtdessert

Cremig – weicher Dessertgenuß mit aromatischem Spekulatius!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für 6 – 8 Personen



2 Packungen glutenfreien Spekulatius (ich verwende Spekulatius von Schär)

400g Sahne (ggf. laktosefrei), steif geschlagen

2 Gläser Apfelmus (à 360g)

1. Etwas Apfelmus in eine rechteckige Auflaufform streichen. Eine Schicht Spekulatius darauf legen.
2. Dann eine Schicht Apfelmus, eine Schicht Sahne, eine Schicht Spekulatius und immer so fortfahren. Mit Sahne abschließen.
3. Damit das Dessert schön weich und saftig wird, über Nacht durchziehen lassen.
4. Das Dessert mit Zimt bestreuen.