

## **Cafe de Crema für die mittlere Ofenhexe**

Rezept ist für 6 Personen, p.P 4 SmartPoint Punkte

### **Zutaten:**

- 10 Löffelbiskuit
- 8 EL starker Kaffee (erkalten lassen)
- 8 EL Apfelmus ohne Zucker
- 500 g Magerquark
- 5 EL Mineralwasser
- Einige Tropfen Vanillearoma
- Einige Tropfen flüssigen Süßstoff
- 1 TL ungesüßtes Kakaopulver

### **Zubereitung:**

Die Löffelbiskuit in die Ofenhexe legen und mit dem Kaffee beträufeln.

Dann den Apfelmus darüber verstreichen.

Nun den Quark mit dem Mineralwasser, dem Vanillearoma und dem Süßstoff abschmecken und auf dem Apfelmus verteilen.

Jetzt abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Vor dem Verzehr noch mit dem Kakaopulver bestäuben.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺