Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Schichtdessert aus Keksen

weitere Zutaten
Für die Verwertung von überschüssigen (Weihnachts-) Keksen, Resten von Topfen, Sahne, Frischkäse oder Mascarpone, überreifen Bananen, übrig gebliebenem Kompott und übrig gebliebenen Bratäpfeln
Kalte Süßspeisen und Desserts
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten:

- (Weihnachts-)Kekse
- Topfen oder Sahne oder Frischkäse oder Mascarpone
- n.B. Honig oder Vollrohrzucker
- n.B. Gewürze (z.B. Zimt, Vanille, Kakaopulver, Bio-Orangen- oder Zitronenschale)
- überreife Bananen oder übrig gebliebene Bratäpfel oder Reste von Kompott

Zubereitung:

Kekse zerbröseln oder zerstampfen. Für die Creme Topfen, Schlagsahne, Frischkäse oder Mascarpone mit Honig oder Vollrohrzucker süßen und nach Geschmack mit Zimt, Vanille, Kakaopulver, Orangen- oder Zitronenschale würzen. Alternativ kann auch eine Puddingcreme zubereitet werden. Für die Fruchtschicht überreife Bananen oder Bratäpfel pürieren. In Gläser oder durchsichtige kleine Schüsseln abwechselnd Keksbrösel, Creme und Obstpüree oder Kompott-Fruchtstücke schichten. Vor dem Servieren mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Zeitaufwand: rund 30 Minuten plus Zeit zum Ziehenlassen

Tipp: Schichtdesserts können aus verschiedensten Zutaten zubereitet werden. Meist werden eine knusprige, eine cremige und eine fruchtige Schichtkombiniert.