



Rezept für 6 Personen

Dessert Variation á la "Oma"

125 g Kokosfett	Eine Kastenform mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen.
50 g Puderzucker	Kokosfett schmelzen und etwas abkühlen lassen.
1½ EL Kakaopulver	Eier, Vanillezucker und Puderzucker schaumig schlagen,
1 Ei	Kakao sieben und unterrühren, evtl. Rumaroma hinzufügen.
1 EL Vanillezucker	Den Boden der Form mit Schokoladencreme bestreichen.
etwas Rumaroma	Eine Schicht Butterkekse auslegen und wieder mit Creme bestreichen.
125 g Butterkekse	Auf diese Weise alle Zutaten schichten und mit Keksen abschließen. Abgedeckt ca. 6 Stunden kalt stellen.
600 g Äpfel	Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, schälen und in Würfel schneiden.
250 ml Apfelsaft	Apfelstücke mit Saft, Rohrzucker und Vanillezucker im Topf,
50 g Rohrzucker	10-15 Minuten leise köcheln. Dann abkühlen.
1 EL Vanillezucker	
120 ml Sahne	Sahne und Zucker steif schlagen.
20 g Zucker	
50 g Mandelblätter	Mandel leicht anrösten.
500 ml Milch	Vanillepudding mit etwas Milch verrühren. Milch mit Zucker aufkochen.
1 Pck. Vanillepudding	Vanillepudding einrühren, aufschlagen und sofort in Dessertschälchen füllen.
1 EL Zucker	Gefrorene Himbeeren drauf verteilen und mit Zucker bestreuen.
300 g Himbeeren	
Zucker	