

# Joghurt-Mascarpone-Creme

Dessert » Creme-Dessert » Mascarpone

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Dose Aprikose(n)
- » 500g Joghurt (natur)
- » 6 TL Gelatine
- » 125g Mascarpone
- » 4 EL Eierlikör
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 2 EL Aprikosenlikör
- » 2 EL Mandelblättchen
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Die Aprikosen abtropfen lassen. Joghurt mit 3TL Gelatine verrühren. Mascarpone mit Eierlikör und Vanillinzucker verrühren, den Joghurt unterheben. Kurz kühlen.

2. Vier Aprikosenhälften für die Garnierung beiseite stellen. Die übrigen Früchte mit dem Aprikosenlikör pürieren und die restlichen 3TL Gelatine unterrühren. In den Kühlschrank stellen, bis das Püree zu gelieren beginnt.

3. Die Joghurt-Mascarpone-Creme abwechselnd mit dem Aprikosenpüree in Dessertschalen oder -gläser schichten. Etwa 60min kalt stellen.

4. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen. Die Zitronenmelissenzweige abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Die Creme kurz vor dem Servieren mit Aprikosenhälften, Mandelblättchen und Zitronenmelisse garnieren.

Tipp: Sofort-Gelatine verwenden.

Nährwerte: 400kcal/E11g/F20g/KH35g pro Portion

angelegt am: 10.12.2004

Rezept-Nr: 1362

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke