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: 400kcval/E11g/F20g/KH35g pro Portion

angelegt am: 10.12.2004 Rezept-Nr: 1362

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