REZEPT FÜR SCHICHTDESSERT MIT KARAMELLISIERTEN APRIKOSEN

SCHICHTDESSERT MIT KARAMELLISIERTEN APRIKOSEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Portionen | 20 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 100 g Amarettini
- 400 g frische Aprikosen (ersatzweise aus der Dose, abgetropft)
- 10 EL SweetFamily Unser Feinster
- 500 g Quark
- 80 g Zartbitter-Schokoraspel
- 200 g Schlagsahne
- nach Belieben Minze zum Verzieren

2948

ZUBEREITUNG

659	20	70	33
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Amarettini grob zerkleinern. Aprikosen waschen, entsteinen und vierteln. 4 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen und hellbraun karamellisieren lassen. Aprikosen zugeben, darin wenden und abkühlen lassen.

2. Quark, übrige 6 EL Zucker und Schokoraspel verrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Creme mit Aprikosen und Amarettini abwechselnd in dekorative Gläser schichten. Zugedeckt im Kühlschrank etwas durchziehen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Minzeblättchen verzieren.

Tipp:

Zum Mitnehmen, z.B. fürs Picknick oder zum Mittagessen am Arbeitsplatz, das Dessert in kleine Weckgläser füllen und mit Deckeln, Gummiringen und Klammern gut verschließen.