

GATCH GAP REZEPTE

MASCARPONE APRIKOSEN DESSERT

Zubereitungszeit 20 min | Für 4 Personen



GATCH GAP

backen | backenjoyen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- 200 g Butterkekse
- 100 g geschmolzene Butter
- 250 g Mascarpone
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 4 reife Aprikosen
- 2 Esslöffel Honig
- 50 g gehackte Mandeln oder Pistazien (optional)
- Frische Minzblätter zum Garnieren (optional)

Zutaten

- Die Butterkekse in einen Mixer geben und fein zermahlen, bis sie krümelig sind. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermischen, bis sich die Keksbösel mit der Butter verbunden haben.
- Die Kekse-Butter-Mischung in den Boden von Dessertgläsern oder einer Auflaufform verteilen und fest andrücken, um einen gleichmäßigen Boden zu bilden. Die Formen in den Kühlschrank stellen, während die Mascarpone-Creme und die Aprikosen vorbereitet werden.
- In einer Schüssel den Mascarpone, Puderzucker und Vanilleextrakt glatt rühren, bis eine cremige Mischung entsteht. Die Mascarpone-Creme kühl stellen, während die Aprikosen vorbereitet werden.
- Die Aprikosen halbieren und die Kerne entfernen. Die Aprikosenhälften in kleine Stücke schneiden und in eine separate Schüssel geben.
- Den Honig über die geschnittenen Aprikosen träufeln und vorsichtig vermengen, um die Aprikosen gleichmäßig mit dem Honig zu überziehen.
- Die gekühlten Butterkeksböden aus dem Kühlschrank nehmen und die Mascarpone-Creme gleichmäßig darauf verteilen.
- Die Honig-Aprikosen-Stücke auf die Mascarpone-Creme schichten.
- Das Mascarpone-Aprikosen-Dessert nach Belieben mit gehackten Mandeln oder Pistazien bestreuen und mit frischen Minzblättern garnieren.

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Ebsw



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP

Kochen & Spritzen

CATCHCAP

kochen & spritzen



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)