

Stracciatella - Dessert

Zutaten:

1 Dose (425 g) oder frische Aprikosen
250 g Mascarpone
200 g Magerquark
50 g Zucker
2 EL Rum
2 EL Zitronensaft
100 g Schokoladenraspeln
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

Zubereitung:

- Die Aprikosen im Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen.
- Mascarpone, Quark, Rum und 4 EL Aprikosensaft in eine Schüssel geben.
- Mit einem Schneebesen oder Mixer glatt rühren.
- Zucker, Vanillearoma und Zitronensaft zugeben.
- Zum Schluss die Schokoraspeln unterrühren.
- Dessertmasse auf vier Dessertteller verteilen.
- Aprikosen in Streifen schneiden.
- Dessert mit den klein geschnittenen Aprikosen verzieren.