

## Gestrudelte Aprikosen-Mascarpone-Creme



- 1 Bio-Limette
- 250 g Mascarpone
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 2-3 + evtl. 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Schlagsahne
- 500 g (850 ml) frische Aprikosen oder 1 Dose Aprikosen
- Eiswürfel

### **Zubereitung (25 Minuten)**

**1.** Limette heiß waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Limette auspressen.

Mascarpone und Joghurt mit 2-3 EL Zucker, Vanillezucker, Limettenschale und -saft kurz verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.

**2.** Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosen aus der Dose abtropfen lassen. Früchte in einem hohen Rührbecher mit einem Stabmixer pürieren. Püree aus frischen Aprikosen evtl. mit 2 EL Zucker süßen.

**3.** Die Mascarponecreme und das Püree schichtweise in sechs Gläser verteilen. Mit einem Teelöffel Creme und Püree leicht strudeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

**4.** Zum Servieren evtl. Eiswürfel in eine große Schale o. Ä. geben. Gläser mit Aprikosen-Mascarpone-Creme hineinstellen.

### **Ernährungsinfo**

6 Personen ca. :

- 370 kcal
- 4g Eiweiß
- 25g Fett
- 29g Kohlenhydrate