

Aprikosen-Cantuccini-Schichtdessert

600	g	Aprikosen	waschen, entsteinen, in kleine Stücke schneiden, in Pfanne geben
2	El	Wasser	beides zugeben, aufkochen, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die Aprikosen weich sind. Auskühlen lassen
50	g	Zucker	
250	g	Quark	mit dem Mixer (Schwingbesen) alles zusammen einige Minuten rühren
200	g	Mascarpone	
4	El	Puderzucker	
1	Tl	Vanillepaste	
Ev. Etwas		Grand Marnier	
80	g	Cantuccini	in einen Plastiksack geben, mit dem Wall-Holz in grobe Stücke schlagen

Einschichten:

Kurz vor dem Servieren eine Schicht Crème, die Aprikosen und dann die zerbröselten Cantuccini in Gläser füllen, das Ganze wiederholen, sodass die Cantuccini den Abschluss bilden.

1		Aprikose Pfefferminze/ Zitronenmelisse	in Spalten schneiden, Dessert garnieren
---	--	--	---

