

REZEPT FÜR APRIKOSEN-KOKOS-JOGHURTCREME | SWEETFAMILY

APRIKOSEN-KOKOS-
JOGHURTCREME

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4-6 Portionen | 20 Min. | + Kühlzeit

ZUTATEN

- 2 EL** Kokosraspel
- 2 TL** SweetFamily Unser Feinster
- 250 g** Aprikosen
- 2-3 EL** Limettensaft
- 130 g** SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 250 g** Schlagsahne
- 100 g** veganer Kokosjoghurt (ungesüßt)

ZUBEREITUNG

272

Kcal

1

Gramm

29

Gramm

16

Gramm

Pro Portion (bei
6) ca.

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

Topping rösten:

1. Kokosraspel in einer kleinen Pfanne anrösten, bis sie zu bräunen beginnen. Mit Zucker bestreuen und zusammen unter Rühren hellbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Aprikosenpüree herstellen:

2. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen. Mit Limettensaft und 110 g 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher ca. 45 Sekunden pürieren. Kalt stellen.

Creme zubereiten:

3. Sahne steif schlagen, dabei übrige 20 g 1-2-3 Fruchtaufstrich einrieseln lassen. Kokosjoghurt kurz untermixen. Aprikosenfruchtaufstrich bis auf 4-6 TL zum Verzieren in Schlieren unter die Sahnecreme ziehen. Creme auf 4-6 Schalen oder Gläser verteilen. 15 Minuten oder bis zum Servieren kalt stellen.

Zum Servieren dekorieren:

4. Vor dem Servieren je 1 TL Aufstrich auf die Creme klecksen und leicht einmarmorieren. Mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Tipps:

Mit veganer Schlagcreme statt Sahne wird das Dessert vegan.

Wenn du die Joghurtcreme in Gläser mit Schraub- oder Bügelverschluss verteilst, kannst du das Dessert problemlos einen Tag im Voraus zubereiten und bis zum Servieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen.