

# SCHICHTDESSERT MIT KARAMELLISIERTEN APRIKOSEN



## SCHICHTDESSERT MIT KARAMELLISIERTEN APRIKOSEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Personen | 20 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

### Zutaten

- 100 g Amarettini
- 400 g Aprikosen (ersatzweise aus der Dose)
- 10 EL SweetFamily Unser Feinster
- 500 g Quark
- 80 g Zartbitter-Schokoraspel
- 200 g Sahne



1343

### ZUBEREITUNG

659

Kcal

Portion

20

Gramm

Eiweiß

70

Gramm

Kohlenhydrate

33

Gramm

Fett

1. Amarettini grob zerkleinern. Aprikosen waschen, entsteinen und vierteln. 4 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen und hellbraun karamellisieren lassen. Aprikosen dazugeben, darin wenden und abkühlen lassen.

2. Quark, restlichen Zucker und Schokoraspel verrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Creme mit Aprikosen und Amarettini abwechselnd in dekorative Gläser schichten. Zugedeckt im Kühlschrank etwas durchziehen lassen.

### Tipp:

Zum Mitnehmen, z.B. fürs Picknick oder zum Mittagessen am Arbeitsplatz, das Dessert in kleine Weckgläser füllen und mit Deckeln, Gummiringen und Klammern gut verschließen.

**Obst:** Aprikose