

Zubereitung

APRIKOSENGLACE MIT AMARETTO & SCHOKOLADE

DESSERT

Einfach
Ergibt 8 Portionen

Zubereitungszeit: 50 min
Gefrierzeit: 3 Std



Zutaten

APRIKOSEN GLACE MIT AMARETTO & SCHOKOLADE

400 gr reife Aprikosen, entsteint und in Schnitze geteilt
2 EL Zitronensaft
300 gr Schlagrahm
6 EL flüssiger Honig
1 EL Vanillepaste
100 gr griechisches Joghurt
100 gr weisse Rasper-Schokolade
150 gr Amaretti, zerbröselt

1. Die geschnittenen Aprikosen mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren. Den Honig, die Vanillpaste, das Joghurt und den Schlagrahm unterziehen.
2. Die Masse in in eine Glacemaschine geben und gefrieren lassen.
3. Zum Schluss die weissen Schokoladenraspeln und die zerbröselten Amaretti untermischen.
4. Vor dem Geniessen 3 Std in den Gefrierer geben.

Genuss-Tipp: Mit einen Aprikosenschnitz und essbaren Blüten, sowie nach Belieben etwas Schlagrahm servieren.
Das Glace bleibt ca 3 Wochen frisch.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



DESSERTS

Rezept von Belinda Kern