

Aprikosen-Mascarpone-Creme im Glas für 12 Personen

Ein frischer, cremiger Nachtisch mit fruchtiger Aprikosennote. Die Creme lässt sich sehr gut **am Vortag vorbereiten** und ist daher ideal für ein Essen mit Gästen.

Zutaten

Aprikosenkompott

- 1,5 kg reife Aprikosen (alternativ 3 große Dosen Aprikosenhälften à 850 g Abtropfgewicht ca. 1,5 kg)
- 80 g Zucker (bei Dosenaprikosen weniger verwenden, da diese bereits gesüßt sind)
- Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Aprikosenlikör (optional, z. B. Amaretto oder Marillenlikör)

Mascarpone-Creme

- 500 g Mascarpone
- 1000 g Naturjoghurt (3,5 % Fett) oder griechischer Joghurt
- 400 ml Schlagsahne
- 80 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz

Zum Dekorieren

- 2–3 frische Aprikosen oder einige Aprikosenstücke
- 50 g gehackte Pistazien oder Mandelblättchen
- einige Minzblätter (optional)

Zubereitung

1. Aprikosen vorbereiten

1. Frische Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden.
(Bei Dosenaprikosen gut abtropfen lassen und würfeln.)
2. Aprikosen mit Zucker, Zitronensaft und Vanille in einen Topf geben.
3. Etwa **5–8 Minuten leicht köcheln**, bis die Früchte etwas weich sind, aber noch Struktur haben.
4. Abkühlen lassen und optional den Aprikosenlikör unterrühren.

2. Mascarpone-Creme herstellen

1. Mascarpone mit Joghurt, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz glatt verrühren.
2. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben.

3. Dessert schichten

Für 12 Dessertgläser:

1. Eine Schicht Aprikosenkompott auf den Boden geben.
2. Darauf Mascarpone-Creme verteilen.
3. Nochmals eine dünne Schicht Aprikosen daraufgeben.
4. Mit einem Klecks Creme abschließen.
5. Mit Pistazien/Mandeln und einem kleinen Aprikosenstück garnieren.

Kühlzeit

- Mindestens **3 Stunden im Kühlschrank**
- Optimal: **über Nacht durchziehen lassen**

Mengenhinweis

Die Menge ergibt etwa **12 Portionen à 180–200 ml** und ist ein idealer Abschluss nach einem kräftigen Hauptgericht (z. B. Grillbuffet oder Menü mit Fleisch und mehreren Beilagen).

Variante für ein sommerliches Grillfest

Für eine leichtere Version:

- Mascarpone auf **500 g reduzieren**
- Joghurt auf **1 kg erhöhen**
- etwas mehr Zitronensaft verwenden

Dadurch wird das Dessert frischer und weniger mächtig – besonders bei warmem Wetter sehr angenehm.