

Aprikosen-Mascarpone-Crème

Zutaten für 4 Personen

Früchtepüree

400 g	Aprikosen frisch (od. 300 g TK Hälften)	Halbieren, entkernen, klein schneiden
1 ½ dl	Schaumwein	
3 EL	Aprikosenkonfitüre	
1	Vanillestängel	Aufschneiden, auskratzen
1 Päcklein	Vanillezucker	Alle Zutaten aufkochen, auf kleinem Feuer weich kochen und anschließend mit Stabmixer pürieren.

Mascarpone-crème

2	Eigelb	
30 gr	Zucker	Eigelb mit Zucker zu Masse schlagen
250 gr	Mascarpone	Beigeben
1	Zitrone	Geriebene Schale beigeben
1	Orange	Geriebene Schale beigeben
3	Eiweiss	
1	Prise Salz	Eiweiss mit Salz aufschlagen
30 gr	Zucker	Zu Eiweiss zugeben, zu fester Masse schlagen
		Mascarpone- und Eiweissmasse sorgfältig mischen

Zubereitung	Früchtepüree	
	Mascarpone-crème	Abwechselnd in Schale geben, mit Stricknadel durchziehen
	einige Zitronenmelissenblättchen	Garnieren