

Crunchy Limetten-Minz-Creme mit Aprikosen

Für zwei Personen

Für die Aprikosen:

250 g frische Aprikosen	2 EL Aprikosenlikör	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Zimtstange	2 EL Zucker	50 g Butter

Für die Limetten-Creme:

200 g Mascarpone	100 g griech. Joghurt 10%	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ Limette (Abrieb, Saft)	6 Blätter Minze	2 EL Puderzucker

Für den Cantuccini-Crunch:

75 g Cantuccini	50 g weiche Butter	1 TL gemahlener Zimt
-----------------	--------------------	----------------------

Für die Aprikosen:

Die Aprikosen waschen, in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Zucker karamellisieren und mit dem Aprikosenlikör ablöschen. Anschließend auf kleiner Flamme mit einem Splitter der Zimtstange und der halben Vanilleschote etwas einköcheln lassen.

Danach Zimtstange und Vanilleschote entfernen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Für die Limetten-Creme:

Minze abbrausen, trocken wedeln und bis auf ein Blatt feinhacken. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.

In eine Schüssel Mascarpone und Joghurt geben.

Abrieb und Saft der Limette, den Puderzucker, die Minze und das Vanillemark hinzufügen und alles gut vermengen.

Für den Cantuccini-Crunch:

Die Cantuccini in einem Mixer klein mahlen.

Butter in einem Topf erwärmen. Zimt und Cantuccini dazugeben und vermischen. Masse in ein Glas füllen. Dann die Limetten-Minz-Creme dazugeben, glattstreichen und zum Schluss die eingekochten Aprikosen verteilen und auch glattstreichen. Mit einem Minzblatt garnieren.

Crunchy Limetten-Minz-Creme mit Aprikosen in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Alexandros Karakatsis am 10. August 2017