

Leichtes Aprikosen-Dessert im Glas

für 6-8 Personen

500 g Aprikosen kleinschneiden (2 ganz lassen für die Garnitur) und mit ausgekratzter Vanilleschote, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Zucker und 3 EL Wasser 3 min köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und den Rest pürieren. Gut 100 g Amarettini grob zerbröseln, einige ganze Kekse für die Garnitur übrig lassen.

Für die Creme 500 g Magerquark mit dem Vanillemark und 2 EL Zucker zu einer Creme verrühren. 200 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Creme auf die Gläser verteilen, darauf die Amarettinibrösel geben und mit dem Aprikosenpüree bedecken. Restliche Creme darauf verteilen und mit Aprikosenstücken und Keksen garnieren.