



Marmorierte Aprikosen-Mascarpone-Glace

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Ergibt ca. 1 l

150 g Aprikosen, in Stücken
50 g Zucker
1 EL Aprikosenbranntwein
(z. B. Abricotine)

500 g Galbani Mascarpone
300 g griechisches Joghurt nature
50 g Puderzucker
½ EL Vanillepaste
(Betty Bossi)

1 — Aprikosen, Zucker und Abricotine in einer Pfanne mischen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. weich kochen, pürieren, auskühlen.

2 — Mascarpone und alle restlichen Zutaten in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Masse zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, dabei 2-mal durchrühren. Beim letzten Durchrühren das Aprikosenpüree darauf verteilen, etwas marmorieren, nochmals zugedeckt ca. 1 Std. gefrieren.

3 — Glace ca. 30 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Aus der Glace Kugeln formen, in Gläsern oder Cornets servieren.

Haltbarkeit: zugedeckt im Tiefkühler ca. 1 Woche.

100 g: 314 kcal, F 27 g, Kh 13 g, E 5 g

Info



Express zur extra-cremigen Glace!

Dank dem milden **Mascarpone von Galbani** ist es im Handumdrehen möglich, eine extra-cremige Glace zu zaubern! Für das Grundrezept braucht man nur drei Zutaten zu mischen: Mascarpone, Zucker und Milch. Auf Eier und Rahm kann getrost verzichtet werden, denn der Mascarpone reicht für die Bindung der Masse aus – gerade an heissen Sommertagen eine willkommene und gesunde Alternative!

Aber nicht nur deswegen ist der **Mascarpone von Galbani** unverzichtbar bei der Glacezubereitung. Dank seiner weichen Textur und des milden Rahmgeschmacks sorgt er ganz einfach für einen unwiderstehlichen, cremigen Genuss!

Geling-Tipp



Marco Zaugg,
Rezeptredaktor

Schneller und unkomplizierter ist die Zubereitung mit einer Glacemaschine. Falls Sie noch keine besitzen, finden Sie in unserem Online-Shop gute Angebote.