

Rezept

# Aprikosen-Ricotta-Creme

Ein Rezept von Aprikosen-Ricotta-Creme, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> Mandelstifte	<b>500 g</b> Aprikosen
<b>3 EL</b> Puderzucker	<b>250 g</b> Ricotta
<b>3 EL</b> Ahornsirup	<b>3 EL</b> frisch gepresster Limettensaft
<b>100 g</b> Sahne	<b>150 g</b> Amarettini (italienische Mandelmakronen)
<b>8 EL</b> Mandellikör (z. B. Amaretto)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten, herausnehmen und beiseitestellen. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

---

2. Den Puderzucker in der Pfanne zu hellem Karamell schmelzen lassen. Die Aprikosen dazugeben und darin 1 Min. schwenken. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Für die Creme den Ricotta mit Ahornsirup und Limettensaft verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

---

3. Die Amarettini in 8 Gläser bröseln und mit je 1 EL Mandellikör beträufeln. 16 schöne Aprikosenspalten für die Deko zurückbehalten, die restlichen samt Saft in die Gläser füllen. Die Ricottacreme obendrauf schichten und mit den übrigen Aprikosenspalten dekorieren. Kurz vor dem Büfettaufbau die gerösteten Mandelstifte über die Creme streuen.