

Aprikosen-Eisbecher „Fet a Sóller“

Dauer: 15 Min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · Vegetarisch

Portionen

Zutaten für 4 Personen. Portionen 4 P.

Zutaten

500 ml Eiscreme Joghurt-Aprikose
300 g eingelegte Aprikosen
4 EL Zucker
Sahne
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung

Die Aprikosen öffnen und in einem Sieb abtropfen lassen. In ein hohes Gefäß geben, Zucker und 4-5 Esslöffel vom Aprikosensaft hinzugeben. Mit dem Pürierstab zu einer Soße verarbeiten und 30 Minuten kaltstellen. Das Joghurt-Eis aus dem Froster nehmen und in den Kühlschrank stellen – so lässt es sich später leicht portionieren und entfaltet derweil sein herrliches Aroma.

Vier Dessertschalen bereitstellen, im Sommer evtl. vorgekühlt. Jeweils 2 Kugeln Eiscreme in die Schalen geben, die Soße darüber verteilen, 8 EL zum Garnieren aufbewahren. Die Sahne über das Eis geben, die Aprikosensoße darübergießen. Mit Melisseblättchen garnieren, sofort servieren. Der Eisbecher kann mit gestoßenem Mandelkrokant noch verfeinert werden.