

# Aprikosen-Kompott mit Mandel-Mascarpone

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

500 g Aprikosen  
40 g Honig  
1 Zimtstängel  
1.5 dl Orangensaft

## Mandel-Mascarpone

40 g Mandeln gemahlen, geschält  
1 dl Milch  
150 g Mascarpone  
1 Esslöffel Grand Marnier  
2 Eiweiss  
1 Prise Salz  
40 g Zucker  
4 Esslöffel Mandelblättchen  
Kakaopulver, zum Bestreuen

## Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.  
1 Person: Zubereitung in  
Kleinstmenge nicht möglich.

## Info

Pro Portion  
12 g Eiweiss  
22 g Fett  
41 g Kohlenhydrate  
424 kKalorien  
1775 kJoule  
11 ProPoints™

**Glutenfrei**

**Purinarm**

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Die Aprikosen in Viertel schneiden, dabei den Stein entfernen. Mit dem Honig, der Zimtstange und dem Orangensaft in eine Pfanne geben. Alles aufkochen und zugedeckt auf kleinstem Feuer nur gerade knapp weich kochen. Auskühlen lassen.

2 Für den Mandel-Mascarpone die Mandeln mit der Milch aufkochen und auskühlen lassen.

3 Die Milchmandeln mit dem Mascarpone und dem Grand Marnier verrühren. Achtung: Nicht zu lange rühren, sonst flockt der Mascarpone aus.

4 Die Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker beifügen und so lange weiterschlagen, bis ein fester glänzender Eischnee entstanden ist.

5 Die Zimtstange aus dem Kompott entfernen und dieses in Dessertgläser füllen. Den Eischnee unter die Mascarponecreme heben. Die Creme auf das Kompott in den Gläsern geben. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

6 In einer Pfanne ohne Fettzugabe die Mandelblättchen goldbraun rösten. Auskühlen lassen.

7 Zum Servieren die Desserts mit Kakaopulver und den Mandelplättchen bestreuen.