

Inas Aprikoseneis bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Aprikosen aus der Dose, 2 dl Rahm, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Becher Naturjoghurt, 1 Zitrone (Saft).

Die Zubereitung:

1. Aprikosen zusammen mit Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker in ein hohes Gefäß geben und pürieren
2. Rahm sehr steif schlagen
3. Aprikosenpürre zum Rahm geben
4. Rahm sorgfältig mit einem Spachtel unter das Pürre ziehen
5. In eine beliebige Glasform füllen, mit Folie abdecken und mindestens 3 Stunden in der Tiefkühltruhe stehen lassen