

Aprikosen und Mascarpone

1 Pfd. Mascarpone

0,4 l Sahne

reichlich Vanillezucker

150 g getrocknete weiche Aprikosen

Portwein

bittere Schokolade (mind. 72% Kakaoanteil)

Aprikosen fein würfeln und in Portwein mindestens zwei Stunden marinieren, abgießen; Sahne steif schlagen, nach und nach Vanillezucker einrieseln lassen; esslöffelweise Mascarpone unterziehen, dann Aprikosen. In vier Schälchen füllen und mit Raspeln von bitterer Schokolade garnieren.