

GIRAFFENCREME

1/2 Dose	Pfirsiche
125 g	Mascarpone
175 g	Magerquark
40 g	Zucker
2 EL	Pfirsichsaft
100 ml	Schlagsahne
1/2 Pck.	Sahnesteif
75 g	Schokocrossies
	evtl. Minze zum Verzieren



Pfirsiche abtropfen lassen und den Saft auffangen. Eine Pfirsichhälfte in Spalten schneiden und zum Garnieren zurücklegen. Die restlichen Pfirsiche pürieren. Mascarpone mit dem Magerquark, Zucker und 2 EL Pfirsichsaft verrühren. Sahne mit Sahnesteif schlagen und unterheben. Schokocrossies in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zerdrücken.

In Glasschälchen abwechselnd eine Portion Creme und eine Portion Pfirsichmasse geben. Mit den Schokocrossies bestreuen. Mit den zurückbehaltenen Pfirsichspalten und evtl. mit den Minzeblättchen verzieren.