

Crema alle pesche noci fresca e fruttata



Questa settimana il food blog di Denner presenta una ricetta per una crema di nettarine fruttatamente rinfrescante composta da soli quattro ingredienti.

Quark alla vaniglia, panna, una limetta e, naturalmente, nettarine fresche - non serve altro per preparare magicamente questa crema squisita. Io servirei questo [dessert](#) esclusivamente in vasetti di vetro, perché i suoi strati risaltano particolarmente bene. Menta, fette di nettarine o qualsiasi altra cosa la vostra immaginazione sia in grado di fornire, ne arricchiscono l'estetica.

- 300 g di quark alla vaniglia, ad es. Exquisa
- 2 dl di panna semigrassa, montata (consiglio: lavorare la panna, togliendola direttamente dal frigorifero, affinché possa essere montata a pennello)
- 3 nettarine
- Succo e buccia di mezza limetta
- A piacere da aggiungere per la decorazione: foglie di menta

1. Frullare due delle nettarine con il succo della limetta.
2. Mescolare accuratamente il quark, la panna e la metà della purea di nettarina.
3. Tagliare a pezzi metà della terza nettarina e distribuirla sul fondo dei vasetti di vetro.
4. Versarvi sopra circa la metà della crema.
5. Distribuire il resto della purea di nettarina nei bicchieri.
6. Versare il resto della crema sopra la purea di nettarina.
7. Decorare con un paio di foglie di menta, buccia di limetta e il resto dei pezzettini di nettarina.
8. Riporre i vasetti nel frigorifero, prima di servire il dessert.

Durata circa 15 minuti