

Dolce a strati con albicocche e cantuccini



Questo dessert estivo con un cuore croccante non ha bisogno di stare in frigo per ore, ma può essere gustato subito dopo la preparazione.

L'albicocca è un frutto antico. Anche se la sua origine esatta è ancora tema di discussione, i ritrovamenti archeologici di noccioli d'albicocca indicano che questa pianta delle rosacee era già coltivata 4000 a 5000 anni fa. In passato sono stati attribuite a questo frutto proprietà afrodisiache e questa piccola perla ha persino trovato la sua strada nell'opera di Shakespeare «Sogno di una notte di mezza estate».

Nella ricetta di oggi l'albicocca è usata esclusivamente per il suo gusto delizioso, formando strati alternati di polpa dolce, crema di quark, mascarpone e cantuccini che creano un dessert delizioso. A proposito, la preparazione richiede solo 25 minuti!

- 600 g di albicocche fresche, snocciolate e tagliate in piccoli pezzi
- 2 cucchiaini d'acqua
- 50 g di zucchero cristallizzato
- 250 g di Quark
- 200 g di mascarpone
- 3½ cucchiaini di zucchero a velo, setacciato
- 1 cucchiaino di pasta di vaniglia
- 80 g di cantuccini
- 1 albicocca a spicchi
- un po' di menta per guarnire

1. Portare le albicocche, l'acqua e lo zucchero a ebollizione in una casseruola, facendo bollire il tutto per circa 5 minuti, fino a quando le albicocche sono morbide. Lasciare raffreddare completamente.
2. Sbattere il Quark, il mascarpone, lo zucchero a velo e la vaniglia con un mixer a mano per 1 minuto fino a quando il composto non diventa spumoso.
3. Mettere i cantuccini in un sacchetto da freezer e romperli a pezzetti con un mattarello.
4. Versare uno strato di crema, le albicocche e poi i cantuccini a pezzettini nei bicchieri, ripetere l'intera procedura e concludere con i cantuccini. 5. Guarnire con spicchi di albicocca e foglie di menta, a piacere, e servire immediatamente.

Tempo di preparazione: circa 25 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)