



## Aprikosen-Quarkknödel mit Abricotinesauce



### Zutaten (10 Personen)

20,00	Stk	Carte d' Or® Aprikosen Topfenknödel 120 x 0.05 kg
		Schokobisquit-Brösel
150,00	g	Carte d' Or® Mousse Sabayon 1 x 1.50 kg
1,50	dl	RAMA CREMEFINE Schlagcrème 31% 6 x 1.00 L
2,00	dl	Milch
5,00	cl	Aprikosenschnaps
20,00	g	Pfefferminze, frisch

### Zubereitung

#### Vorbereitung:

- Knödel nach Anleitung zubereiten

Basis für Weinschaumcrème mit der kalten Milch und der RAMA Cremfine Schlagcrème aufschlagen und mit Abricotine verfeinern

#### Zubereitung:

- Heisse Knödel in den Schokobisquit-Bröseln wenden und auf einen Spiegel von Abricotine-Sauce anrichten
- Mit frischer Minze garnieren