Gefülltes Obst mit Marbre de Moyon Barbichette



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10 min.**

Zutaten

- 150 g Marbre de Moyon Barbichette
- 30 g Isigny-Schlagsahne
- 4 weiche Feigen von Collection Gourmet
- 4 weiche entsteinte Aprikosen von Collection Gourmet
- 4 entsteinte Medjool-Datteln
- 4 entsteinte Pflaumen
- 10 g weißer Sesam von Albert Ménès
- 10 g bunter Sesam

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: leicht ???

1. Den Käse mit der Sahne in der Küchenmaschine vermengen.
2. Die so erhaltene Creme in einen Spritzbeutel geben und das entsteinte Obst damit füllen.
3. Ein paar der gefüllten Obststücke je nach Belieben mit buntem Sesam bestreuen.