 **Compote abricot-mascarpone**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Compote-abricot-mascarpone-DSCN6186.jpg) **Pour 6 verrines**

**- 600 g de** [**compote**](http://recettes.de/compote) **d'**[**abricot**](http://recettes.de/abricot) **- 250 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone) **- le zeste d'un citron bio  
- 50 g de sucre vanillé  
- 150 g de crème fleurette**

Pour que le dessert soit plus onctueux, j'ai mixé rapidement la compote afin de ne pas avoir de morceaux.  
Monter la crème très froide en chantilly.  
Mélanger au fouet le mascarpone avec le sucre et le zeste de citron.  
Incorporer délicatement la crème fouettée.  
Répartir la moitié de la compote d'abricots dans les verrines.  
Couvrir avec la moitié de la crème au mascarpone.  
Étaler le reste de compote.  
Masquer avec le reste de crème et lisser la surface à la spatule.  
Placer les verrines de Compote abricot-mascarpone au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures, ou si le temps presse pendant une vingtaine de minutes au congélateur.  
Servir bien frais.