



Aprikosencreme

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Saisonal mit frischen Aprikosen, mit T. K. Aprikosen das ganze Jahr über

Zutaten

- Für die Aprikosen:
 - 500 g frische, halbierte Aprikosen oder T. K. Früchte
 - 50 g Zucker Saft
 - 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
 - 100 ml trockener Weißwein
 - 100 ml trockener Sherry
- Für den Creme:
 - 400 ml Milch
 - 50 g Zucker
 - 3 Eigelbe
 - Mark 1 Vanilleschote
 - 4 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt
 - 200 ml geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Aprikosen:

Schritt2

Den Zucker mit Zitronensaft, Abrieb und dem Weißwein ca. 5 min. leise köcheln lassen. Die Aprikosen dazu geben, ca. 5 min. bei geschlossenem Deckel dünsten.

Schritt3

Ev. 4 - 5 schöne für die Garnitur heraus nehmen, den Rest mit einer Schaumkelle heraus fangen.

Schritt4

Den verbleibenden Pochierfond auf die Hälfte einkochen und mit den Aprikosen mittels Stabmixer pürieren.

Schritt5

Der Creme:

Schritt6

Die Milch mit dem Vanillemark und der Schote aufkochen, zurück ziehen, 10 min. ausziehen lassen.

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasser 6 - 8 min. intensiv aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt8

Die heiße Vanillemilch dazu geben, 2 - 3 min. weiter schlagen.

Schritt9

Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, auflösen und etwa 2/3 des Aprikosen Pürees unterheben, abkühlen lassen.

Schritt10

Wenn alles anzieht, zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unter heben, kalt stellen, fest werden lassen.

Schritt11

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

In Dessertgläsern portionieren oder im Ganzen in Dessertschüsseln belassen und einen Spiegel obenauf mit dem restlichen Aprikosen Mark geben. Die pochierten Pfirsiche in Scheiben schneiden, obenauf garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** dessert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosencreme/>