

Aprikosen-Schokolade-Glace

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Gefrieren: ca. 4 Stunden

Für 4-6 Personen

250 g Aprikosen, entsteint, gewürfelt

1 EL Zitronensaft

1 Ei

100 g Zucker

50 g weisse Schokolade, fein gehackt

2,5 dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

einige Dörraprikosen, klein gewürfelt

weisse Schokoladelocken



Zubereitung

1. Aprikosen mit dem Zitronensaft zugedeckt weichkochen, evtl. wenig Wasser beifügen. Fein pürieren und auskühlen lassen.
2. Ei mit dem Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Aprikosenpüree und Schokolade daruntermischen. Rahm sorgfältig darunterziehen und unter häufigem Rühren 3-4 Stunden gefrieren. Oder die Masse in der Glacemaschine gefrieren.
3. Garnitur: Vor dem Servieren die Glace 10-15 Minuten im Kühlschrank antauen lassen, zu Kugeln formen, garnieren.