

# SOMMER/ETE

## Aprikosen- creme

Für 4 Personen

**400 g Aprikosen**  
**1 dl Weisswein**  
**1 Päckchen**  
**Bourbon**  
**Vanillezucker**  
**1 Esslöffel Zucker**  
**2 Esslöffel Honig**  
**2 Eigelb**  
**60 g Zucker**  
**200 g**  
**PHILADELPHIA**  
**NATURE**

abgeriebene Schale

von 1 Orange

2 Eiweiss

1 Prise Salz

ca. 100 g frische Beeren

(z.B. Erdbeeren oder Himbeeren)

**1.** Aprikosen halbieren und entsteinen. Mit dem Wein, dem Vanillezucker und Zucker in eine Pfanne geben und zugedeckt weich kochen. Mitsamt Garflüssigkeit pürieren. Mit Honig nachsüßen und auskühlen lassen.

**2.** Eigelb und Zucker zu einer dicklichen Creme schlagen. PHILADELPHIA NATURE, Orangenschale sowie Aprikosenpüree bis auf 3 Esslöffel (für Garnitur beiseite stellen) untermischen. Eiweiss steif schlagen, bis eine glänzende, feinporige Masse entstanden ist. Den Eischnee unter die Creme ziehen. 1 Stunde kühl stellen.

**3.** Aprikosencreme in Dessertschalen anrichten und mit Beeren sowie restlichem Püree garnieren.



## Crème aux abricots

Pour 4 personnes

**400 g d'abricots**  
**1 dl de vin blanc**  
**1 petit paquet de**  
**vanille Bourbon**  
**sucré vanillé**  
**1 cuillère à soupe**  
**de sucre**  
**2 cuillères à soupe**  
**de miel**  
**2 jaunes d'œuf**  
**60 g de sucre**  
**200 g de fromage**

frais PHILADELPHIA NATURE

zeste râpé d'une orange

2 blancs d'œuf

1 pincée de sel

env. 100 g de fruits frais

(p. ex. fraises ou framboises)

**1.** Couper les abricots en deux et les dénoyauter. Mettre les abricots, le vin, le sucre vanillé et le sucre dans une poêle et faire cuire doucement avec un couvercle. Réduire en purée avec le liquide de cuisson. Ajouter le miel et laisser refroidir.

**2.** Battre les jaunes d'œuf et le sucre en une crème épaisse. Y mêler le fromage frais PHILADELPHIA NATURE, le zeste d'orange et la purée d'abricots en en réservant toutefois 3 cuillères à soupe (pour la garniture). Battre les blancs d'œuf en neige, jusqu'à obtenir une crème brillante aux pores fins. Incorporer les blancs en neige à la crème. Laisser refroidir pendant une heure.

**3.** Disposer la crème aux abricots dans les coupes à dessert et garnir avec les fruits et le restant de purée.