

## VARIANTE APRIKOSENPARFAIT MIT DÖRRAPRIKOSEN



**Rahm. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Tiefkühlen: ca. 4 Stunden*

*Für 8 Förmchen von je 1 dl Inhalt*

#### **Aprikosenparfait:**

3 Eier, verquirlt

135 g Zucker

3 EL Aprikosenkonfitüre und 1 TL Abrcotine AOC

(Aprikosenlikör)

2,75 dl Vollrahm, steif geschlagen



#### **Dörraprikosen:**

3 dl Portwein

1 Orange, Saft

3 EL Zucker

1 Sternanis

½ Vanillestängel, längs aufgeschnitten

1 TL Rosa Pfefferkörner

24 gedörrte Aprikosen, halbiert

### ZUBEREITUNG

**1** Eier und Zucker in einer Chromstahlschüssel im warmen Wasserbad mit dem Mixer oder Schwingbesen schlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist. Achtung: Das Wasserbad darf nicht kochen, die Masse soll warm, aber nicht heiss werden.

**2** Auf Eiswasser oder im kalten Wasserbad mit dem Schwingbesen kalt schlagen.

**3** Aprikosenkonfitüre und Abrcotine darunterühren.

**4** Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen. In einen Massbecher geben und in die Förmchen füllen. Zugedeckt im Tiefkühler 3 -4 Stunden gefrieren.

**5** Dörraprikosen: Alle Zutaten bis und mit Pfefferkörner aufkochen. Dörraprikosen beifügen, bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln. Zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen.

6 Dörraprikosen herausnehmen, beiseitestellen. Sirup bei grosser Hitze auf 1 dl einkochen. Auskühlen lassen, Gewürze entfernen, Aprikosen beifügen und zu den Parfaits servieren.