

Eis - Gugelhupf - mit Aprikosen

Kategorien: Dessert, Eis, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
150	Gramm	Aprikose(n), getrocknet
3	Essl.	Cognac, oder Weinbrand
250	Gramm	Aprikose(n), frisch
1/2		Zitrone(n)
8		Eigelb
210	Gramm	Zucker
6	Essl.	Cognac, oder Weinbrand
375	ml	Sahne
1	Teel.	Zucker

Anleitung:

Die Gugelhupfform in den Gefrierschrank stellen.

Die getrockneten Aprikosen würfeln und in 3 EL Cognac 1 Std. einlegen. Frische Aprikosen enthäuten und pürieren, abgeriebene Schale der Zitrone und den Saft dazugeben. Eigelb und Zucker in einer Schüssel solange rühren, bis eine weißliche Creme entsteht. Die Masse halbieren. Eine Hälfte mit den 6 EL Cognac mischen, die andere Hälfte mit den pürierten und den eingeweichten Aprikosen mischen.

Sahne steif schlagen und mit dem TL Zucker süßen. 3 EL Sahne dünn auf dem Boden der Gugelhupfform verstreichen und 15 Min anfrieren lassen.

Sahne halbieren. Eine Hälfte unter die Cognac-, die andere Hälfte unter die Aprikosenmasse heben. Zuerst die Aprikosenmasse in die Form füllen und dann die Cognacmasse. Über Nacht einfrieren. Einige Zeit vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und aus der Form stürzen. Zubereitungszeit: ca. 40 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std. Schwierigkeitsgrad: normal