

Aprikosen - Mousse 1

Zutaten für: 1 Große Schüssel

ZUTATEN

250	Gramm	Getrocknete Aprikosen
200	ml	Orangensaft
50	ml	Zitronensaft
100	Gramm	Zucker
300	ml	Wasser
30		Min. zusammen kochen
30	Gramm	Gelatine
50	ml	Grand - Marnier (Likör)
80	Gramm	Eigelb (3 - 4 Stück)
50	Gramm	Zucker
120	Gramm	Eiweiß (3 - 4 Stück)
100	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Aprikosen, Orangensaft, Zitronensaft, Zucker 1, und Wasser 30 Min. aufkochen. Dann mit dem Mixer pürieren. Gelatine auflösen und zugeben. Grand-Marnier, Zucker 2 und Eigelb warm aufschlagen und die Aprikosenflussigkeit einrühren. Die Creme abkühlen lassen. Eiweiß und Zucker 3 zu Eischnee schlagen unter die Creme rühren anschließend die nicht zu steif geschlagene Sahne vorsichtig zugeben.

Garnitur: Sahnerosette und gehackte getrocknete oder frische Aprikosen.