

Aprikosen - Tiramisu

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---|
| 100 | ml | Wasser |
| 40 | Gramm | Zucker |
| 800 | Gramm | Aprikose(n) |
| 2 | | Ei(er) |
| 2 | | Ei(er), davon das Eigelb |
| 60 | Gramm | Zucker |
| 10 | Gramm | Vanillezucker |
| 500 | Gramm | Mascarpone |
| 2 | | Ei(er), davon das Eiweiß |
| 200 | ml | Obst - Saft |
| 50 | Gramm | Aprikosenlikör oder Aprikosenwasser |
| 200 | Gramm | Löffelbiskuits oder Nuss- od. Schokoladenmakronen |

Anleitung:

Das Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Aprikosen darin ca. 3 Minuten bei kleiner Hitze leicht köcheln. Abgießen und Saft auffangen. Eier, Eigelb, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig aufschlagen. Mascarpone darunter rühren. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Die Makronen mit Likör und Kompottsaft leicht tränken. In eine geeignete Schüssel lagenweise Makronen, Aprikosen und Creme einschichten. Mind. 2 Stunden kalt stellen. Vor dem servieren mit Aprikosen und Schokoladenpulver garnieren.