

Aprikosen-Tiramisu

unbedingt ausprobieren

für 6–8 Personen

APRIKOSENKOMPOTT

1 dl Wasser

2 Esslöffel Zucker

½ Päckli Vanillezucker

800 g entsteinte, sehr reife

Aprikosen, geviertelt

MASCARPONE-CREME

2 frische Eier

2 frische Eigelb

4 Esslöffel Zucker

½ Päckli Vanillezucker

500 g Mascarpone

2 frische Eiweiss

1 Prise Salz

2 dl Kompottsft

3 Esslöffel Aprikosenlikör oder

-wasser (Apricotine), nach Belieben

ca. 200 g weiche Haselnuss- oder

Schokolade-Makronen

Schokoladepulver zum Bestäuben

Aprikosenkompott: Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Aprikosen darin zugedeckt bei kleiner Hitze 3–5 Min. köcheln. Saft in einen Suppenteller absieben, Kompott und Saft auskühlen, einige Aprikosen für die Garnitur zugedeckt beiseite stellen.

Mascarpone-Creme: Alle Zutaten bis und mit Vanillezucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone daruntermischen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen.

Einschichten: Kompottsft evtl. mit dem Aprikosenlikör oder -wasser aromatisieren. Makronen kurz darin wenden, lagenweise mit Mascarpone-Creme und Aprikosen in eine Schüssel schichten. Bis zum Servieren zugedeckt mindestens 2 Std. kühl stellen. Mit Schokoladepulver bestäuben.

Hinweis: Resten von Desserts mit rohen Eiern nicht aufbewahren.



Variante ohne Eier

500 g Mascarpone, 4 Esslöffel Zucker, ½ Päckli Vanillezucker, 2 Esslöffel Kompottsft zusammen verrühren. **1,8 dl Halbrahm** steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. Einschichten, siehe oben. Haltbarkeit: Zugedeckt im Kühlschrank 1–2 Tage.

 Für ein 600-W-Gerät.

Aprikosenkompott: Wasser, Zucker und Vanillezucker in einer weiten Schüssel offen 1 Min./600 W aufkochen. Aprikosen begeben, offen ca. 1 Min./600 W garen. Weitere Zubereitung wie oben.