

Aprikosen-Schlupfer mit Marillen-Likör-Creme

Für 2 Personen

50 g getrocknete Aprikosen	50 g Biskuitboden	50 g Mascarpone
3 EL Marillenlikör	30 g Marzipanrohmasse	1 Vanilleschote
2 Ei	125 ml Sahne	20 g Zucker
1 EL Mandelblättchen	200 g Himbeeren	40 g Puderzucker
3 EL Aprikosensaft		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Aprikosen und den Biskuit in kleine Stücke schneiden. Das Marzipan zu einem Streifen ausrollen. Eine halbe Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Ein Ei und ein Eigelb, Sahne, Vanillemark und Zucker miteinander verquirlen. Den Rand der Förmchen mit dem Marzipan auslegen. Biskuit und Aprikosen gemischt in die Förmchen geben. Die angerührte Masse drübergießen. Die Mandelblättchen drüberstreuen und die Schlupfer für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit 20 Gramm Puderzucker vermischen. Mascarpone, Marillenlikör, Aprikosensaft und 20 Gramm Puderzucker verrühren. Die Schlupfer aus dem Ofen holen und vorsichtig aus den Förmchen lösen. Die Himbeersoße auf einem Teller anrichten und den Schlupfer drauf geben. Einige Tupfer Marillenlikörcreme dazugeben. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Angela Zahn am 14. Januar 2010