

Biskuit mit Aprikosen-Creme

Für ca. 16 Stücke:

4 Eier	100 g Zucker	50 g Mehl
1 Prise Salz	6 Blatt Gelatine	200 g Aprikosenkonfitüre
100 g Crème-fraîche	2 EL Milch	5-6 getrocknete Aprikosen
150 g weiße Schokolade	10 g Kokosfett	

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Für den Biskuitteig Eier trennen. Eigelbe und 50 g Zucker hellcremig schlagen. Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, ebenfalls vorsichtig unter die Eigelb-Mehlmasse heben. Biskuit auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Bei 220 Grad ca. 7 Minuten backen. Herausnehmen und auf ein gezuckertes Küchentuch stürzen. Teig vierteln und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Aprikosenkonfitüre mit Crème-fraîche verrühren, nach Belieben pürieren. Milch erwärmen. Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen. Gelatinemilch unter die Aprikosen-Crème-fraîche rühren. 3 Biskuitplatten jeweils mit Aprikosencreme bestreichen aufeinander schichten. Übrige Biskuitplatte darauflegen und andrücken. Zum Schluß in ca. 16 Würfel schneiden. Aprikosen in feine Streifen schneiden. Weiße Schokolade und etwas Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. Biskuitwürfel darin jeweils zur Hälfte eintauchen, mit jeweils einem Aprikosenstreifen belegen. Auf einem Gitter abtropfen und abkühlen lassen.

Jacqueline Amirfallah am 24. April 2013