

Aprikosen-Tarte mit Orangen-Likör und Baiser-Haube

Für vier Portionen

Für die Tarte:

| | | |
|---------------------|--------------------------|-----------------|
| 1 Seite Blätterteig | 1 Tortenform | 50 g Marzipan |
| 2 Eigelbe | 50 g Aprikosen Marmelade | 250 g Aprikosen |
| 25 g Zucker | 2 cl Orangenlikör | Puderzucker |

Für den Baiser:

| | |
|----------|-------------|
| 2 Eiweiß | 75 g Zucker |
|----------|-------------|

Für die Sabayon:

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| 1 Msp. geriebene Tonkabohne | 1 Msp. gemahlener Koriander | Salz |
| 3 Eigelb | 30 g Zucker | 2 cl Orangenlikör |
| 90 ml Weißwein | | |

Für die Garnitur:

| |
|----------------|
| 4 Zweige Minze |
|----------------|

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Tortenboden mit Backpapier auslegen, Blätterteig hinein geben und mit Marmelade bestreichen. Marzipan und Eigelb verrühren und ebenso darauf geben. Aprikosen entkernen und halbieren. Zucker und Likör über die Aprikosen geben, den Tarteboden damit auslegen und im Ofen bei Ober-/Unterhitze 12 bis 15 Minuten backen. Das Eiweiß aufschlagen und Zucker einrieseln lassen. Baiser auf die Tarte geben, unter dem Backofengrill karamellisieren und mit Puderzucker bestäuben. Tonkabohne, Koriander und Salz zusammen mit den Eigelben, Zucker, Likör und Wein über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren die Tarte in Stücke schneiden und auf die Teller setzten, mit Sabayon und Minze vollenden

Johann Lafer am 02. August 2014