

Aprikosencreme



● Zutaten:

1 Kilogramm	<i>sehr reife Aprikosen</i>
Saft	<i>einer Zitrone</i>
1/4 Liter	<i>Milch</i>
25 Gramm	<i>Mehl</i>
2	<i>Eigelb</i>
6 Esslöffel	<i>Zucker</i>
200 Gramm	<i>Schlagsahne</i>
2	<i>Eiweiß</i>
1 Prise	<i>Salz</i>

● Zubereitung:

1. die Aprikosen klein schneiden
2. die Zitrone auspressen
3. Beides zusammen pürieren und zugedeckt kaltstellen
4. Milch und Mehl in einem Topf Glattrühren
5. Eigelb und 4 Esslöffel Zucker begeben
6. unter kräftigem Rühren langsam zum Kochen bringen
7. Topf von der heißen Herdplatte ziehen und die Creme abkühlen lassen
8. ab und zu umrühren
9. Kalte Creme und Aprikosenpüree vermischen
10. Sahne steif schlagen und darunterziehen
11. Eiweiß mit Salz steif schlagen
12. Restlichen Zucker einrieseln lassen
13. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt
14. sorgfältig unter die Creme heben
15. in Dessertschalen füllen
16. dazu Löffelbiskuits reichen.