




Balsamicoparfait mit Aprikosen

 Zeit gesamt
5h 30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 8 Portionen

Eier	2 St.
Schlagsahne	350 g
Puderzucker	125 g
Crème fraîche	200 g
Balsamicoessig, hell	3 TL
Aprikosen	600 g
Apfelsaft	100 ml
Vanillinzucker	4 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm, Frischhaltefolie,
Handrührgerät mit Schneebesen

1. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einem Topf Sahne aufkochen. In einer Schüssel Eigelb und Puderzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen ca. 5 Min. cremig aufschlagen.
2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen und Schüssel mit Eigelb über dem heißen Wasserbad ca. 7 Min. weiterschlagen, bis die Masse leicht eindickt. Heiße Sahne unter Rühren langsam zugießen. Vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Crème fraîche unterrühren und Masse mit Balsamico abschmecken. Balsamico-Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform gießen und im Gefrierschrank min. 6 Std. oder über Nacht gefrieren lassen.
4. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. In dem Topf mit Apfelsaft und Vanillinzucker aufkochen und bei niedriger Stufe ca. 5 Min. weich garen. Aprikosen abkühlen lassen.
5. Balsamicoparfait aus der Form stürzen, Folie entfernen und Parfait in Scheiben schneiden. Mit den Aprikosen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 229 kcal

Kohlenhydrate 31 g

Eiweiß 5 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 11 g