

Balsamicoparfait mit Aprikosen

Zeit gesamt

5h 30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 8 Portionen

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