



Patissier Philippes süsse Geheimnisse

Aprikosenmousse Turbinenhalle

Zutaten für 5 Portionen

400 g reife Aprikosen
50 ml Wasser
3 Blätter Gelatine
Saft einer halben Zitrone
60 g Zucker
3 Eiweiss
2,5 dl Rahm



Zubereitung

Die Aprikosen entsteinen und mit dem Wasser und dem Zitronensaft weichdämpfen, dann durch ein Sieb streichen, um die Schalen zu entfernen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit dem Mixer unter das noch warme Aprikosenpüree mischen. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Eiweisse steifschlagen, den Zucker unter den Eischnee ziehen. Den Rahm steifschlagen. Eiweiss und Rahm mit einem Schwingbesen vorsichtig unter die fast kalte Aprikosenmasse heben und in Dessertgläser/-schalen füllen.

Über Nacht kaltstellen und mit frischen Früchten garniert servieren.

Das Turbinenhallen-Team wünscht viel Spass und gutes Gelingen!