

Aprikose



- 500 g Aprikosenmark
(=ca. 700 – 800 g
Aprikosen)
- 300 g Rahm (Sahne)

- 300 g Zucker
- 50 g Glukosesirup
- 200 g Wasser

- 10 g Zucker
- 60 g Wasser
- 3 Blatt Gelatine

Zubereitung:



Aus 300g Zucker, 50g Glukose und 200g Wasser einen Läuterzucker herstellen: Zucker, Glukosesirup und Wasser aufkochen. Sobald es kocht nicht mehr rühren.



Mit einem Pinsel vorsichtig noch vorhandene Zuckerkrystalle am Pfannenrand entfernen. Den Sirup nur kurz aufkochen, dann vom Feuer nehmen. Mit einem feinen Sieb den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, vorsichtig entfernen. Die Pfanne ins kalte Wasser stellen, damit der Sirup schneller abkühlt.



Die Aprikosen blanchieren: Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Aprikosen dazugeben. Nach etwa 2 - 3 Minuten die Aprikosen abgiessen und abkühlen lassen.



Die Aprikosen von Haut und Steinen entfernen.



Mit einem Pürierstab die Aprikosen zu Mark pürieren.



Den inzwischen abgekühlten Zuckersirup in die Aprikosen-Masse geben.



10g Zucker und 60g Wasser kurz aufkochen und vom Feuer nehmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit dem Sirup gut vermischen. Den Gelatine-Zuckersirup unter die Aprikosenmasse geben.



Zum Schluss den Rahm (Sahne) begeben und alles gut durchmischen. Diese Masse in eine Glacemaschine geben oder so einfrieren wie es in den Grundlagen beschrieben ist.