

Musikalischer VERPOORTEN-Schokotropfen mit Aprikosen-Punsch-Crème

Zutaten

für 4 Personen Punsch-Dessert:

Schokotropfen mit Aprikosen-Punsch-Crème:

250 g Zartbitter-Kuchenglasur
4 Folienstreifen (25 cm x 4,5 cm)
300 g Aprikosen, halbe Frucht und gezuckert
3-4 EI Zucker
3 TI Agar-Agar
150 ml VERPOORTEN-PUNSCH
80 g Naturjoghurt
200 ml Sahne, kalt
1 Pkg Sahnesteif

Aprikosen-Punsch-Pralinés:

175 g Aprikosen, halbe Frucht und gezuckert
100 ml VERPOORTEN-PUNSCH
2-3 EI Zucker
1 TL Agar-Agar

Zubereitung

Für die Aprikosen-Punsch-Pralinés die Aprikosen fein pürieren. 1 EL Aprikosenpüree mit dem Agar-Agar verrühren und 2 Minuten köcheln lassen. In das restliche Püree rühren. Zucker und VERPOORTEN-PUNSCH unter das Püree heben. In ein kleines, flaches Gefäß füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Schokotropfen die Kuchenglasur in einem Topf im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Folienstreifen auf Backpapier legen und ca. 2 mm dick mit Schokolade bestreichen. Antrocknen lassen. Folienstreifen mit der Schokoladeninnenseite nach innen zu Tropfen formen. Enden mit Büroklammern befestigen. Schokotropfen erstarren lassen. Mit der restlichen Kuchenglasur vier Notenschlüssel auf Backpapier formen und fest werden lassen.

Für die Aprikosen-Punsch-Crème die Aprikosenhälften in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Vier Hälften für die Dekoration zur Seite legen. Restliche Aprikosen fein pürieren. Das Agar-Agar mit 2 EL Aprikosenpüree verrühren und 2 Minuten köcheln lassen. Unter das restliche Püree rühren und abkühlen lassen. VERPOORTEN-PUNSCH, Zucker und Naturjoghurt unter das Püree heben.

Sahnesteif und Sahne steif schlagen. Unter die Aprikosen-Punsch-Crème heben.

Die Schokotropfen auf einen Teller setzen. Folie und Büroklammern entfernen. Aprikosen-Punsch-Crème mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Schokotropfen füllen. Mit Aprikosenhälften und Schokoladen-Notenschlüssel garnieren. Mit einem Kugelausstecher Kugeln aus dem Aprikosen-Punsch-Gelee stechen und als kleine Pralinés vor die Schokotropfen legen

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Musikalischer VERPOORTEN-Schokotropfen mit Aprikosen-Punsch-Crème](#)

Musikalischer VERPOORTEN-Schokotropfen mit Aprikosen-Punsch-Crème

Ein optisch ansprechendes Dessert, das bestimmt jeden Gast erfreut. Außerdem schmeckt es fruchtig-leicht, schön cremig und schokoladig. Die kleinen Aprikosen-Punsch-Pralinés zergehen auf der Zunge.

[Link zum Rezept: Musikalischer VERPOORTEN-Schokotropfen mit Aprikosen-Punsch-Crème](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de