

Dessertvariationen von Himbeere und Aprikose mit Lavendel, Vanille und Eierlikör

Zutaten

Für 4 Portionen:

Biskuit:

3 Eier

110 g Zucker

50 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

Aprikosen-Eierlikör-Mousse mit Vanille:

200 g reife Aprikosen

1 TL Zitronensaft

3 EL Zucker

200 ml Sahne

70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1/2 Vanilleschote, davon das Mark

2 Blatt Gelatine

Himbeer-Aprikosen-Schnitte mit Lavendel und Eierlikör:

(Benötigt wird ein rechteckiges Gefäß in der Größe 14 cm x 20 cm)

1. Schicht

200 g Himbeermark

2 EL Himbeersirup

1 EL Zucker

3 Blatt Gelatine

2. Schicht

3 reife Aprikosen

1 EL Zucker

40 ml Sahne

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Blatt Gelatine

3. Schicht

Biskuit

2 EL Himbeermarmelade

4. Schicht

250 g Himbeeren



[Link zum Rezept: Dessertvariationen von Himbeere und Aprikose mit Lavendel, Vanille und Eierlikör](#)

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

Dessertvariationen von Himbeere und Aprikose mit Lavendel, Vanille und Eierlikör

300 ml Sahne
2 TL Lavendelblüten, ungespritzt
3-4 EL Zucker
4 Blatt Gelatine

5. Schicht
Biskuit

Außerdem:
Essbare Blüten, vorzugsweise aus dem eigenen Garten
Einige frische Himbeeren

Zubereitung

Biskuit:
Backofen auf 200 Grad (Elektro) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Mandeln und Mehl mischen, dann unterziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte eckige Backform streichen. Ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dann 2 x in die Größe des rechteckigen Gefäßes schneiden (Biskuit horizontal halbieren).

Aprikosen-Eierlikör-Mousse mit Vanille:
Aprikosen waschen, entsteinen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Mit Zucker und Zitronensaft weich kochen. Dann fein pürieren. Mark der Vanilleschote und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Nochmals kurz erwärmen. Gelatine für 5 Minuten in kaltes Wasser legen, ausdrücken und in der warmen Aprikosen-Eierlikörcreme auflösen. Dann im Kühlschrank etwas fest werden lassen. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Aprikosen-Eierlikörmousse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Himbeer-Aprikosen-Schnitte mit Lavendel und Eierlikör:
Das rechteckige Gefäß mit Klarsichtfolie auskleiden.

Für die 1. Schicht Himbeermark, Himbeersirup und Zucker verrühren, Blattgelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen. 1 Esslöffel der Himbeermasse in den Topf geben, gut verrühren und wieder zu der Himbeermasse geben. Nochmals gut verrühren. Zum Andicken kurz in den Kühlschrank stellen. Dann als 1. Schicht in das rechteckige Gefäß geben. Für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist.

Für die 2. Schicht Aprikosen fein pürieren. Zucker, Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben und verrühren. Blattgelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen. 1 Esslöffel der Aprikosenmasse in den Topf geben, gut verrühren und wieder zu der Aprikosenmasse geben. Nochmals gut verrühren. Zum Andicken kurz in den Kühlschrank stellen. Dann als 2. Schicht in das rechteckige Gefäß geben. Für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist.

Dann einen rechteckig ausgeschnittenen Biskuit auf die 2. Schicht legen und diesen mit Himbeermarmelade bestreichen. Jetzt mit dem Biskuit haben wir die 3. Schicht.

Für die 4. Schicht die Himbeeren fein pürieren. Lavendelblüten in einem Mörser zerstoßen. Himbeerpüree mit Zucker, Sahne und den zerstoßenen Lavendelblüten verrühren, in einen Topf geben, erwärmen und ca. 5 Minuten bei geringer Wärmezufuhr ziehen lassen. Blattgelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken. In der warmen Himbeer-Lavendel-Masse unter Rühren auflösen. In den Kühlschrank stellen und leicht gelieren lassen. Dann als 4. Schicht in das rechteckige Gefäß geben. Für ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist. Aus dem Kühlschrank holen, das zweite Biskuitstück auf die Himbeer-Lavendel-Mousse legen. Dies ist die 5. Schicht.

Ein größeres Glas- oder Plastikschneidebrett auf das Gefäß legen. Nun alles vorsichtig stürzen. Die Frischhaltefolie abziehen und die Masse in 4 gleich große Stücke schneiden.

[Link zum Rezept: Dessertvariationen von Himbeere und Aprikose mit Lavendel, Vanille und Eierlikör](#)

Dessertvariationen von Himbeere und Aprikose mit Lavendel, Vanille und Eierlikör

Zum Anrichten je eine Himbeer-Aprikosen-Schnitte mit Lavendel und Eierlikör auf einen der 4 Dessert-Teller geben. Mit 2 Esslöffeln 4 Nocken aus der Aprikosen-Eierlikör-Mousse formen und auf die Teller legen. Dann mit 2 Teelöffeln 4 kleinere Nocken aus der Aprikosen-Eierlikör-Mousse formen und vor die größere Nocke legen. Mit frischen Himbeeren, etwas Lavendel und anderen essbaren Blüten dekorieren.

Leser-Tipp

Dieses cremig-fruchtige Dessert schmeckt ausgezeichnet. Es hat das gewisse Etwas. Und man kann gut essbare Blüten aus dem eigenen Garten verwenden.

[Link zum Rezept: Dessertvariationen von Himbeere und Aprikose mit Lavendel, Vanille und Eierlikör](#)