



Aprikosen Cheese Cake

Springform von 18 cm Ø, 8 Stücke

- 125 g Waffeln mit Schokoladenfüllung z.B. Midor
- 30 g Butter
- 200 g Aprikosen
- 375 g Mascarpone
- 1 Vanilleschote
- 60 g Zucker
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Zitrone
- 3 Eier
- 2 dl Halbrahm
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Waffeln in einen Frischhaltebeutel geben und mit dem Wallholz zerkrümeln. Die Butter schmelzen und mit den Bröseln mischen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen. Die Mischung darauf verteilen und glatt streichen. In der unteren Hälfte des heißen Ofens 10 Minuten backen und herausnehmen. Die Backofentemperatur auf 190 Grad erhöhen.

Die Aprikosen entsteinen und auf dem Schokoladenboden auslegen. Den Mascarpone mit den ausgekratzten Samen der Vanilleschote, Zucker und Mehl mischen. Etwa 1/4 der Zitronenschale dazu reiben. Die Eier trennen und ein Eigelb nach dem andern unterrühren. Den Halbrahm zufügen und alles gut mischen. Die Masse soll die Konsistenz von Vollrahm haben.

Die Eiweisse mit dem Salz nur leicht schaumig aufschlagen und sorgfältig unter die Cheese-Cake-Masse ziehen. Diese in die Form füllen und auf der untersten Rille während ca. 75 Minuten backen. Den Cake vor dem Servieren mindestens 12, besser 24 Stunden ruhen lassen.

Tipp:

Ausserhalb der Aprikosensaison tiefgekühlte Früchte verwenden. Diese noch gefroren auf den vorgebackenen Schokoladenboden geben.

Varianten:

Anstelle von Aprikosen Kirschen-, Pfirsich- oder Nektarinenschnitze verwenden.