



Aprikosen in Amarettini-Schnee von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

30	Amarettini (italienische Mandelmakronen)
2	Eier
1	Limette
3	Aprikosen, frisch
100 g	Sahnejoghurt
2 EL	Zucker, braun
2 EL	Pinienkerne
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Die Limette auspressen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach die Hälfte des Limettensaftes dazugeben. 20 Amarettini zerbröseln und unterheben.

Die Aprikosen heiß waschen, enthäuten, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form legen. Den Eischnee darauf verteilen und die Früchte im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene sechs bis sieben Minuten backen, bis der Eischnee Farbe angenommen hat.

Die Pinienkerne hacken. Den Joghurt mit dem restlichen Limettensaft und dem Zucker vermischen und auf einem Teller verteilen. Die Aprikosen darauf anrichten und mit den gehackten Pinienkernen, Puderzucker und den restlichen Amarettini garnieren.

© by fernsehmacher/Idee: Lichter