



Aprikosenwürfel

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 4 Std.

Für die Springform «Quadro» oder eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt

Ergibt 16 Stück

250 g Halbfettquark

250 g Backmarzipan
(Mandelmasse)

3 frische Eigelbe

3 Päckli Instant-Gelatine
(je ca. 10 g; siehe «Für Sie getestet», Seite 2)

200 g weiche Amaretti,
fein zerbröckelt

40 g Butter, flüssig, ausgekühlt

600 g reife Aprikosen, halbiert,
entsteint

3 frische Eiweisse,
steif geschlagen

1½ dl Vollrahm, steif geschlagen

2 Esslöffel Pistazien,
gehackt

1. Quark, Backmarzipan, Eigelbe und Gelatine in einem Messbecher pürieren, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist.

2. Amaretti mit der Butter mischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen, mit nassen Händen gut andrücken.

3. Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten auf dem Amaretti-Boden verteilen.

4. Quarkmasse glatt rühren, Eischnee und Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, auf den Amaretti-Boden giessen, Zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen, in 16 Würfel schneiden und mit Pistazien verzieren.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Pro Stück: 13 g Fett, 6 g Eiweiss,
20 g Kohlenhydrate, 944 kJ (226 kcal)