



Dessert:

Spiegelei-Törtchen

- 1 Dose Aprikosen (425 g EW)
- 3 EL Zitronensaft
- 20 g Speisestärke
- 50 g weiße Kuvertüre
- 12 Mürbeteig-Tarteletteböden (à 5 cm Durchmesser)
- 130 ml Schlagsahne
- 1/2 Pk. Sahnesteif
- 1 Paket Vanillezucker

Zubereitung:

Die Schokolade fein hacken und im warmen Wasserbad schmelzen.

Aprikosen abtropfen lassen. Den Saft auffangen, mit Wasser und Zitronensaft auf 250 ml auffüllen und zum Kochen bringen. Die Aprikosen in Spalten schneiden.

Die Innenseite der Mürbeteigtörtchen mit der Schokolade bepinseln und fest werden lassen.

Den restlichen Saft mit der Speisestärke glatt rühren und unter den kochenden Saft rühren. Die Aprikosen hinzugeben, umrühren und aufkochen. Abkühlen lassen.

Das kalte Aprikosenkompott auf die Tarteletteböden verteilen. Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und um jedes Törtchen einen Tupfenkranz spritzen.

Tipp: Evtl. mit gehackten Pistazienkernen bestreut servieren.