

Zutaten:

Boden:

4 Eier
120 g Zucker
50 ml Aprikosensaft
1 P. Orangenaroma
1 P. Vanillepuddingpulver
80 g Mehl

Belag:

1 D. Aprikosen
(Abtropfgewicht 475 g)
1 P. Snow Creme (500g)
250 g Mascarpone
75 ml Aprikosensaft

Deko:

250 g geschlagene Sahne
10 g gehackte Pistazien
einige Aprikosenspalten

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit Zucker im **Schlagkessel** zu steifem Schnee schlagen.

Aprikosen für die Füllung abtropfen lassen und Saft auffangen.

Eigelb im **1/4 l Cup** verquirlen und zusammen mit 50 ml Aprikosensaft und Orangenaroma unter den Eischnee ziehen. Puddingpulver und Mehl mit dem **Müllermeister** über die Masse sieben und unterheben.

Maxi-Schnitte auf den **Thermo-Star VARIO** mit **Dauerbackunterlage** stellen. Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Min. backen.

Die abgetropften Aprikosen in Spalten schneiden und auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Ein paar schöne Spalten für die Garnierung zur Seite legen.

Snow Creme glatt rühren, Mascarpone unterrühren und den Aprikosensaft zufügen. Die Creme auf den Aprikosen verteilen und mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen. Die Schnitte kühl stellen und die geschlagene Sahne noch darauf streichen, mit einem Löffel Wellen einarbeiten und mit Pistazien und Aprikosenspalten verzieren.

In Ecken schneiden und servieren.