

## Aprikosenschaum

### Luftschokolade

#### Zutaten

70 g Kakaobutter

450 g Carameliaschokolade

#### Zubereitung

Kakaobutter mit Schokolade schmelzen und in eine Isi Whip Flasche passieren. 2 CO2 Kapseln und eine Sodakapsel einfüllen. 1 cm hoch in eine Lock und Lock Box füllen und im Vakuumgerät bis 1 cm unter den Deckel vakuumieren, dann sofort zum Abkühlen in den Froster.

### Aprikosenluft

#### Zutaten

500 ml Aprikosensaft

½ Vanillestange

½ Zimtstange

30 g Zucker

Abrieb von 1 Zitrone

1 TL Lecithin

#### Zubereitung

Alle Zutaten zusammen aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen, dann in einen Topf passieren. Mit dem Stabmixer aufschäumen.

### Eingelegte Aprikosen

#### Zutaten

1 kg Aprikosen

300 ml Portwein

250 g Zucker

½ Vanillestange

½ Zimtstange

Abrieb von 1 Zitrone

#### Zubereitung

Den Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen, dann Vanille, Zimt und Zitronenabrieb hinzufügen und zum Köcheln bringen. Aprikosen schälen und vierteln und in einem Einmachglas 1 Tag ziehen lassen.