

# Eierlikör-Aprikosentürmchen

## ZUTATEN

Für den Nussboden:

40g Zartbitterschokolade  
100g gemahlene Haselnüsse

1 Msp. Backpulver

1 Ei Größe M

50g Butter

25g Zucker

10g Vanillezucker

50g Milch

1 Prise Salz

21g Waffelröllchen

Für die Ganache:

140g Zartbitterschokolade

140g Sahne

Für das Aprikosenmus:

300g Aprikosen aus der Dose

40g Wasser

60g Gelatine aufgelöst (ca. 3 Blätter)

Für die Eierlikörsahne:

100g Eierlikör

25g Zucker

60g Gelatine aufgelöst (ca. 3 Blätter)

220g Sahne

5g Sahnesteif

Für die Karamelldecoration:

100g Zucker

50g Butter

40g Eierlikör

Ein paar Haselnüsse nach Belieben



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Für den Nussboden Schokolade im Wasserbad auflösen. Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Milch und aufgelöster Schokolade glattrühren. Waffelröllchen zerbröseln und mit den gemahlene Haselnüssen mischen, unter die Schokomasse rühren. 8 Backringe (ca. 7,5cm Durchmesser) innen gut fetten, auf Backpapier setzen und jeweils 40g Masse einfüllen (Höhe max. 1cm) und 15-20 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und aus dem Ring drücken. Einen Folienstreifen wie eine Rolle in den Ring setzen. Die Enden sollten sich ca. 1 cm überlappen. Danach den ausgekühlten Boden wieder in den folierten Ring drücken. Für die Ganache Schokolade in kleine Stückchen hacken. Sahne auf ca. 50°C erwärmen, dann die Schokolade mit dem Kochlöffel zufügen und glattrühren (nicht schaumig schlagen!) Etwa 35g Ganache auf jeden Nussboden gießen. Kaltstellen. Für das Aprikosenmus Aprikosen gut abtropfen lassen, zusammen mit etwas zimmerwarmen Wasser fein pürieren. Gelatine nach Anweisung auflösen und auf ca. 50°C erwärmen. Dann Gelatine mit etwas Aprikosenmus zu einer homogenen Masse verrühren, dann unter das restliche Aprikosenmus rühren. Pro Törtchen 50g Aprikosenmus auf die kalte und feste Ganache geben. Im Kühlschrank anziehen lassen. Für die Eierlikörsahne Gelatine nach Anweisung auflösen und auf ca. 50°C erwärmen. Sahne mit ahnesteif aufschlagen. Eierlikör (Raumtemperatur), Zucker, Gelatine und etwas Sahne zu einer homogenen Masse verrühren. Vorsichtig unter die restliche Sahne heben. Etwa 50g Eierlikörsahne pro Törtchen auf das kalte und feste Aprikosenmus gießen. Im Kühlschrank anziehen lassen. Für die Karamelldecoration Zucker in einer beschichteten Pfanne langsam erhitzen, bis dieser goldbraun ist, dabei gelegentlich mit einem beschichteten Kochlöffel umrühren. Weiche Butter in Stücken dazugeben und glattrühren (Achtung: nicht weiter kochen, da der Karamell sonst bitter wird). Backpapier in ca. 3cm breite und 12cm lange Streifen schneiden und auf glatter Oberfläche auslegen (Oberfläche am besten zusätzlich mit Backpapier auslegen, damit kein Karamell darauf haften bleibt). Etwas Karamell auf das untere Ende des Streifens geben und dünn nach oben mit Messer oder Winkelpalette verstreichen. Kurz warten, bis der Karamell beginnt fest zu werden und dann schnell aus dem Streifen eine Spirale drehen und diese halten, bis der Karamell fest ist. Hierzu kann man die Spirale auch in ein zylindrisches Glas stellen. Wenn der Karamell fest ist, Backpapier vorsichtig lösen. Mehrere Tropfen Karamell mit Abstand auf das Backpapier gießen und diese mit einem heißen Löffel wie eine Fahne ca. 8cm verstreichen. Die durchgekühlten und festen Törtchen vorsichtig aus den Ringen drücken und auf einen Teller setzen. Die Folie abziehen. Die Karamellfähnchen als Deko senkrecht an die hintere Hälfte der Törtchen setzen. Die Karamellspirale wie ein Türmchen mittig in die Sahne setzen. Vorsichtig einen kleinen Schluck flüssigen Eierlikör in die Mitte der Spirale gießen. Den Teller mit ein paar gerösteten, gehackten Haselnüssen bestreuen. Sofort servieren.

# Lokalzeit