

Fågelbon med ägglikör

10 stycken

Degen:

50 gr smör
2 dl vatten
2 dl vetemjöl
3 ägg

Fyllning:

2 gelatinblad
2 äggulor
1 dl ägglikör
½ dl florsocker
1 dl nypressad apelsinsaft
1½ dl vispgrädde

Dekor:

1 burk konserverade aprikoser (425 gr)
ev florsocker

1. Sätt ugnen på 200°. Koka upp smör och vatten i en kastrull. Tillsätt mjölet i ett par omgångar under kraftig omrörning tills smeten släpper från kastrullen.
2. Tag kastrullen från plattan. Tillsätt äggen, ett i taget, under kraftig omrörning till en slät smet.
3. Förse 2 plåtar med bakplåtspapper. Placera smeten i en spritspåse med tandad tyll. Spritsa ut rundlar, 8-10 i diameter.
4. Grädda dem i mitten av ugnen ca 25 minuter. Låt dem svalna på plåten.
5. **Fyllningen:** Lagg gelatinbladen i blöt i kallt vatten ca 5 minuter.
6. Blanda äggulor, ägglikör, florsocker och apelsinsaft i en kastrull placerad i vattenbad. Värm under ständig vispning tills krämen tjocknar, precis före kokpunkten. Ta gelatinbladen ur vattnet och smält dem under kraftig vispning i den heta krämen. Kyl i vattenbad.
7. Vispa grädden och blanda försiktigt ner den i den kalla krämen. Fyll fågelbona med kräm. Lagg en persikohalva på varje. Ställ kallt någon timme tills krämen tjocknat ytterligare. Pudra ev lite florsocker över före servering.