

Aprikostartelett med sås på aprikos

serverad med vaniljglass.

6 personer OBS!!!!!!

1. Tartlett

Smördegspattor 2 st

Aprikoser 12 halvor konserverade

Rödvinbärsgelé 1 dl

Vaniljglass 6 dl

Alt. 6 färska

Alt. Rönnbärsgelé

Gärna hemgjord. Annars Häagen Dazs utan tillsatser

2. Fyllning

Mandelmassa 150g

Smör 75 g

Ägg 2 st.

Vetemjöl 1 tsk.

Socker 1 tsk.

Vispgrädd ½ dl



3. Aprikossås

Aprikoser 10 halvor konserverade

Citronsaft 2 msk färskpressad

Socker 2 msk

Gör så här

1. Tartlett: Tina smördegspattorna. Kavla ut till dubbla storleken. Sätt ugnen på 175 grader

2. Fyllning: Vispa sockret och smöret vitt och poröst. Riv mandelmassan. Tillsätt äggen, mjölet, mandelmassan och grädden.

3. Dela smördegen i 6 bitar. Fodra 6 ugnssäkra portionsformar med deg. Skär bort överflödiga deg. Fyll formarna till $\frac{3}{4}$ med mandelmeten. Grädda tartletterna i ca. 15 minuter i ugnen. 175 grader. Låt svalna.

4. Såsen: Mixa aprikoserna (urkärnade) med citronsaft och socker till en fin pure. Späd med lite aprikosspad (eller vatten) om det behövs.

5. Skiva de återstående aprikoserna. Värm geléet. Fördela aprikosskivorna på tartletterna. Häll gelé över

6. Servera tartletterna på en spegel av såsen och en kula glass, snyggt skedad bredvid. Om man tycker kan man lägga glassen på lite "crunch" (smulat digestive eller annan hård kaka) så den ligger stilla.