



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 grote rijpe abrikozen
- 2 dl sinaasappelsap
- 130 gram suiker
- 1/8 liter koks room
- 1 zakje vanille suiker
- 2 eierdooiers
- 100 gram geraspte bittere chocola
of chocolade vlokken !
- 1/8 liter slagroom
- enkele gekonfijte vruchten

Bereiding.

Overgiet de abrikozen eerste met kokend en daarna met zeer koud water. Snijd de abrikozen kruislings in en pel de abrikozen. Snijd ze daarna overlang tot op de pit in. Draai de helften tegen elkaar in en verwijder de pit. Doe de halve vruchten in een pan met dikke bodem, schenk daarin het sinaasappelsap en voeg 2 eetlepels suiker toe. Laat de abrikozen juist gaar worden, maar kook ze niet stuk. Leg de halve vruchten dan op een bord. Wrijf een kleine koekenpan met keukenpapier goed uit. Verwarm 80 gram suiker onder geregeld omschudden in de koekenpan tot de suiker karamel kleurig is geworden. Schenk dan de room in de pan - pas op voor de stoom die vrijkomt - en neem de pan even van het fornuis. Roer in een kom de vanillesuiker met 1 eetlepel water door de eierdooiers, klopf daar de room uit de koekenpan en de geraspte chocolade door.

Zet de kom in een pan, schenk daar zoveel warm water in tot de kom half onderstaat, houd het water tegen de kook aan. Laat de roomvla onder goed kloppen binden. Laat daarna koud worden. Klop de slagroom met de rest van de suiker stijf. Snijd de gekonfijte vruchten in kleine stukjes. Leg de abrikozen met de pit holte naar boven op een mooie schaal. Schep in elke abrikoos wat snippers gekonfijte vruchten en schenk de chocolade roomvla over de abrikozen.

Vul een spuitzak met de slagroom en garneer het dessert met de room en de rest van de gekonfijte vruchten.