Vacherousse d’Argental nach Art einer Saint-Honoré-Torte mit Aprikosen-Confit

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**

Zutaten

- 1 Vacherousse d’Argental
- 300 g Isigny Spécialité Laitière au Fromage Blanc (Cream Cheese)
- 300 g Aprikosenhälften in Sirup
- 50 g Aprikosen-Coulis
- ½ Bund Basilikum
- Schwarze Sesamsamen

Zubereitungschritte

1. In einer Schüssel den Frischkäse und das Aprikosen-Coulis mit dem Schneebesen verrühren.

2. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit Saint-Honoré-Tülle füllen. Die Aprikosencreme dekorativ auf den oberen Käserand spritzen.
3. Die Aprikosenhälften vierteln, in die Mitte geben und mit ein paar Basilikumblättern und schwarzen Sesamsamen garnieren.

? **Tipps und Tricks:** Dieser St.-Honoré lässt sich auch gut mit Kirsch-, Himbeer- oder Johannisbeer-Confit zubereiten!