Britischer Panna Cotta Kuchen

Zutaten für 1 Kuchen

125 g Butter	
70 g Zucker	
1 Ei	
250 g Mehl	und
1 Prise Salz	zu einem Mürbeteig verkneten und in einer gefetteten Springform als Boden mit einem ca. 3 cm hohen Rand auslegen. Bei 175°C ca. 20 Minuten blind backen. Den gebackenen Boden mit
3 EL Aprikosenmarmelade	bestreichen, kurz abkühlen lassen. In der Zwischenzeit
3 Eier	
100 g Zucker	
600 ml süße Sahne	und
½ TL Orangenschale	gut verrühren und anschließend auf dem Kuchenboden verteilen. Bei 170°C ca. 45 Minuten backen. Anschließend den heißen Kuchen mit
Puderzucker	bestäuben und unter dem Backofengrill karamellisieren.