

Aprikosen-Joghurt-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Eier, 300 gr Zucker, 150 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Dose Aprikosen, 500 gr Naturjoghurt, 1 Zitrone, 10 Blatt weiße Gelatine, 0,5 l Sahne.

Die Vorbereitungen:

Biskuitteig:

Eier und 150g Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. In eine gefettete und mit Mehl (auch Grieß oder Paniermehl) ausgestreute Form geben. Sofort abbacken im vorgeheizten Ofen bei ca. 210°C (Ofen nicht vorzeitig öffnen).□

Die Zubereitung:

1 Dose Aprikosen abtropfen, davon 4 halbe Früchte zur Garnitur, 4 halbe Früchte für den Spiegel beiseite legen. Tortenring um den Biskuit legen und die restlichen Aprikosen auf dem Tortenboden verteilen. Naturjoghurt, 150g Zucker und Zitronensaft schaumig schlagen. 6 Blatt Gelatine einweichen, auflösen und nach Packungsangabe zur Joghurtmasse rühren, wenn diese zu gelieren beginnt steif geschlagene Sahne unterziehen und die Masse über die Aprikosen verteilen. Torte im Kühlschrank steifen lassen. Am besten schon am Vorabend.

Spiegel:

4 halbe Früchte mixen und mit Aprikosensaft aus der Dose auf 250 ml auffüllen. 4 Blatt weiße Gelatine einweichen, auflösen, nach Packungsangabe zur Fruchtmasse rühren und die Masse vorsichtig über die steife Joghurtmasse gießen. Ebenso ca. 1 Stunde steifen lassen. Tortenring abnehmen. Den Rand mit Sahne bestreichen. Torte mit Sahne tupfen. Aprikosenspalten und Zitronenmelisse verzieren.