



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Aprikosen-Vanille-Joghurt Torte

Zutatenliste

Biskuitboden für 28 cm Form
5 Eier
150 g Zucker
1 Prise Vanille
1 Prise Salz
150 g Mehl
1 TL Backpulver
40 g Butter (geschmolzen)

Tortenguss
400 g frische Aprikosen
150 ml Wasser
100 ml gelben Saft
Tortenguss
Crème
500 g Vanille-Joghurt
300 g Sahne
8 Blatt Gelatine
75 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Eier schaumig schlagen. Zucker, Vanille, Salz einrieseln lassen. Alles ca. 10 Minuten schlagen. Mehl und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Die Eimasse vorsichtig unterheben.

Die Butter im Topf schmelzen lassen und die erkaltete Butter vorsichtig unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und 25 Minuten bei 180 Grad Umluft backen. Achtung: den Rand nicht einfetten!

Für die Creme: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen Joghurt, Vanille und Zucker verrühren. Die Gelatine im Topf auflösen und mit der Joghurtmasse verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Aprikosen (ca. die Hälfte) halbieren und den Rest in kleine Stücke schneiden. Den abgekühlten Boden horizontal in drei Scheiben schneiden. Den unteren auf eine Tortenplatte legen und den Tortenring darum legen. Ein Drittel der Crème darauf verteilen und die Hälfte der gestückelten Aprikosen darauf verteilen. Das gleiche mit wiederholen und zum Schluss den letzten Boden mit dem Rest Creme bestreichen. Die Aprikosen Hälften darauf anordnen und Torte kühlen. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die ausgekühlte Torte geben. Darauf achten, dass alle Aprikosen mit Tortenguss bedeckt sind. Guten Appetit

Guten Appetit!