

Aprikosen-Rolle

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Für die Rehrückenform:

Frischhaltefolie

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 gestrichener TL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

400 g Aprikosen
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
300 g Sahnejoghurt (10 % Fett)
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

Zum Aprikotieren:

150 g Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

1. Vorbereiten: Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 3 Esslöffel von dem Teig mit Kakao verrühren. Übrigen Teig auf dem Blech glatt streichen.

Den dunklen Teig in etwa 8 Portionen mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf dem Teig verteilen (Abb. 1).

Mit einem Holzstäbchen sternförmig auseinander ziehen (Abb. 2) und backen.

Backzeit: etwa 8 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, mit Hilfe des Backpapiers direkt auf die Arbeitsfläche stürzen, Backpapier **nicht** abziehen und Gebäck erkalten lassen.

3. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Eine Rehrückenform (30 x 11 cm) etwas fetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Biskuitplatte in 2 Rechtecke (28 x 18 cm und 28 x 9 cm) schneiden. Die Form mit dem größeren Stück auslegen.



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Torte schmeckt auch als Eistorte sehr gut. Dazu den Kuchen mind. 5 Std. in das Gefriergerät stellen und etwa 30 Min. vor dem Servieren herausnehmen. Dann die Torte nicht mehr aprikotieren. Die Torte kann auch mit Aprikosen aus der Dose (Abtropfgew. 480 g) zubereitet werden.



Abb. 1



Abb. 2

4. Füllung: Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Die Hälfte der Früchte in etwa 1 x 1 cm große Würfel schneiden, übrige Aprikosen mit gesiebttem Puderzucker, Vanillin-Zucker und Finesse pürieren. Mascarpone und Joghurt unterrühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Zunächst etwa 4 Esslöffel der Mascarpone-Masse mit der lauwarmen aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Mischung verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, gewürfelte Aprikosen unterheben. Die Masse in der Form glatt streichen, übrige Gebäckplatte auflegen und leicht andrücken. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Gebäck auf eine Platte stürzen und Folie vorsichtig abziehen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und vorsichtig mit einem Pinsel auf der Rolle verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 9 g, Kh: 22 g, kJ: 764, kcal: 182