

Aprikosenlabyrinth

Für die quadratische Back- und Servierform
(25 x 25 cm):
etwas Fett

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Aprikosenpudding:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 480 g)
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
70 g Zucker
300 ml Aprikosennektar

Joghurtcreme:

9 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Joghurt
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 EL Zitronensaft (etwa 60 ml)
400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Dr. Oetker Pistazien gehackt



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Sie können die Torte bereits am Vortag zubereiten.

1. Vorbereiten: Den Silikonrand um den Keramikboden legen und den Boden der Form fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Boden in der Form erkalten lassen.

3. Aprikosenpudding: Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. 5 Aprikosenhälften beiseitelegen. Übrige Aprikosen in sehr kleine Würfel schneiden. Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 70 g Zucker und 300 ml Nektar**, zubereiten. In eine Schüssel geben und die Aprikosenstücke unterheben.

Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

4. Joghurtcreme: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Joghurtcreme auf den Boden geben und glatt streichen.

5. Aprikosenpudding in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine 1,5 cm breite Ecke abschneiden. Die Ecke **tief** in die Joghurtcreme eintauchen und den Pudding als "Labyrinth" spritzen. Übrige Aprikosenhälften in Spalten schneiden und dekorativ auf den Pudding verteilen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Verzieren: Torte mit dem Messer lösen und den Silikonrand entfernen. Evtl. Teigreste von der Tortenplatte entfernen und die Platte etwas säubern. Mit den gehackten Pistazien einen Weg ins Labyrinth legen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 21 g, Kh: 47 g, kJ: 1.720, kcal: 410