

Aprikosen-Fächertorte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt



Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
40 g Zucker
350 ml Pfirsichnektar oder Aprikosennektar

Füllung:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 g Joghurt
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
400 g kalte Schlagsahne

Zum Bestreuen:

etwas Puderzucker

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. 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 und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen und die Mandeln aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

3. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

4. Papier vorsichtig abziehen, den Boden zurückstürzen und den Boden waagrecht so durchschneiden, dass der untere Boden etwa doppelt so dick ist wie der obere. Oberen Boden in 12 Tortenstücke schneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand

darumstellen.

5. Pudding: Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker - **aber nur mit 350 ml Nektar** - zubereiten, noch heiß auf den unteren Boden streichen und erkalten lassen.

6. Füllung: Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Etwa 4 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben und in den Kühlschrank stellen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel des Joghurts mit der lauwarmen aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit dem übrigen Joghurt verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Zuletzt die Früchte unterheben, alles in den Tortenring füllen und glatt streichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

7. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Torte in 12 Stücke einteilen. Mit der Sahne aus dem Spritzbeutel 12 Tufts auf die Torte spritzen. Die Tortenstücke des oberen Bodens fächerartig auflegen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 20 g, Kh: 38 g, kJ: 1.507, kcal: 359