

Aprikosen-Ringel-Torte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

All-in-Teig:

70 g Weizenmehl
1 gestr. EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
2 Eier (Größe M)



Aprikosenpudding:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
1 Kiwi
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
70 g Zucker
300 ml Aprikosennektar

Joghurt-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
6 EL Wasser
300 g Joghurt
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
200 g kalte Schlagsahne

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

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

3. Papier vorsichtig abziehen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4. Aprikosenpudding: Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Kiwi schälen und längs vierteln. 4 Aprikosenhälften und 1 Kiwiviertel beiseitelegen. Übrige Aprikosen und 3 Kiwiviertel in sehr kleine Würfel schneiden. Pudding nach

Packungsanleitung, **aber mit 70 g Zucker und 300 ml Nektar**, zubereiten. In eine Schüssel geben und Aprikosen- und Kiwistücke unterheben. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

5. Joghurt-Creme: Gelatine mit Wasser anrühren, nach Packungsanleitung quellen lassen und auflösen. Joghurt mit Zucker und Finesse verrühren. Mit einem Schneebesen die aufgelöste Gelatine erst mit 3 Esslöffeln der Joghurtmasse verrühren, dann unter die übrige Joghurtmasse rühren. Sahne steif schlagen und diese, sobald die Joghurtmasse anfängt zu gelieren, unterheben. Joghurt-Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Den erkalteten Aprikosenpudding in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine Ecke abschneiden. Den Pudding in Ringen in die Joghurt-Creme spritzen.

6. Übrige Aprikosenhälften in Spalten und Kiwi in Scheiben schneiden. Dekorativ auf dem Pudding verteilen. **Hinweis:** Die Kiwischeiben nicht direkt auf die Joghurt-Creme, sondern auf den Pudding legen, da sonst die Gelatine nicht richtig fest wird. Torte mind. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

7. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 7 g, Kh: 32 g, kJ: 906, kcal: 216

Rezept in "**BACKEN!**" bei tv.gusto veröffentlicht.