

Aranca-Joghurt-Torte Maracuja

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

50 g Butter
2 Eier (Größe M)
etwa 3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



Zum Bestreichen:

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

Füllung:

1 Dose Pfirsiche (Abtropfgew. 480 g)
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
40 g Zucker
500 ml Maracujanektar oder Multivitaminsaft
400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker aranca Aprikose-Maracuja
100 ml Maracujanektar oder Multivitaminsaft
100 ml Pfirsichsaft (aus der Dose)
150 g Joghurt

1. Vorbereiten: Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier mit heißem Wasser 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, Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Butter vorsichtig unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

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

3. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Konfitüre bestreichen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4. Füllung: Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 100 ml für den Belag abmessen. Früchte würfeln. Tortenguss mit Zucker und Maracuja- oder Multivitaminsaft nach Packungsanleitung zubereiten. Pfirsichwürfel unterheben, auf dem Tortenboden verteilen und erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und auf die Pfirsiche streichen.

5. Belag: Aranca nach Packungsanleitung - **aber nur mit 100 ml Maracuja- und 100 ml Pfirsichsaft** - schaumig schlagen. Joghurt gleichmäßig unterrühren und die Creme auf die Sahnemasse streichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 12 g, Kh: 37 g, kJ: 1.138, kcal: 271