

## Aranca-Sekttorte Aprikose-Maracuja

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 80 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt



### Füllung:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 480 g)  
500 g kalte Schlagsahne  
2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker aranca Aprikose-Maracuja  
375 ml trockener Sekt

### Zum Verzieren:

40 g Dr. Oetker Schoko Flocken

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

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°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, Gustin, Backin, Kakao und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

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

**3.** Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

**4. Füllung:** Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Beide Päckchen aranca zusammen nach Packungsanleitung, **aber nur mit 375 ml Sekt**, schaumig schlagen (keinen Joghurt verwenden). Sahne gleichmäßig unterziehen. Unteren Boden mit 1/3 der Creme bestreichen, mit Aprikosen (einige zum Garnieren zurücklassen) belegen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen. Mit oberem Boden bedecken. Rand und obere Seite der Torte mit übriger Creme bestreichen.

**5. Verzieren:** Restliche Aprikosen in Spalten schneiden. Torte mit Aprikosen



und Schoko Flocken garnieren. Torte mind. 1 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 12 g, Kh: 32 g, kJ: 1.124, kcal: 267