

Aprikosen-Mohn-Quarksahne-Torte

Quark-Sahne-Torte mit Mohn-Back und Aprikosen in 3 Schichten und Aprikosen und Baiser-Tupfen als Dekoration

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Aprikosenfüllung:

350 g Aprikosen
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
etwa 50 g Zucker
200 ml Aprikosennektar oder Orangensaft

Sahnefüllung:

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back
250 g Speisequark (Magerstufe)
600 g kalte Schlagsahne
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Verzieren:

3 Aprikosen
22 Baiser - Tupfen (etwa 50 g)

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 in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- 3 Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Einen Tortenring so darzustellen, dass ein knapp 1 cm breiter Rand rundherum bleibt.
- 4 **Aprikosenfüllung:**
Aprikosen waschen, entsteinen und würfeln. Tortenguss mit Zucker und Nektar oder Saft nach Packungsanleitung zubereiten. Aprikosenwürfel unterrühren. Die Hälfte auf dem unteren Boden verstreichen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand lassen. Erkalten lassen.
- 5 **Sahnefüllung:**
Mohn-Back mit Quark verrühren. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Sahne unter die Mohn-Quark-Masse heben und gut ein Drittel der Sahne so auf dem unteren Boden verstreichen, dass auch der Rand zum Tortenring gefüllt ist. Mittleren Boden auflegen, mit übriger Aprikosenfüllung bestreichen, so dass ein Rand bleibt und wieder gut ein Drittel Mohnsahne so darauf verstreichen, dass der Rand gefüllt ist. Oberen Boden auflegen und die übrige Sahne darauf glatt streichen. Die Torte mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**
Aprikosen waschen, entsteinen, 2 Früchte in 16 Spalten schneiden, die übrigen würfeln. 6 Baiser-Tupfen vierteln. Den Tortenring lösen und entfernen. Evtl. den Rand der Torte glatt streichen. Die Torte mit je 16 Baiser-Tupfen und Aprikosenspalten belegen. Aprikosen- und Baiserwürfel mischen und auf der Torte verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergeeignet.

