



Aranca-Joghurt-Torte Maracuja

Eine erfrischende Torte mit Maracuja, Pfirsichen und Joghurt für den Sommer.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier
Fett

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:

480 g Pfirsiche (Abtropfgew.)
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
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 zubereiten:

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.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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 zubereiten:**
Pflirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 100 ml für den Belag abmessen. Früchte in kleine Stückchen schneiden. Beide Päckchen Tortenguss mit Zucker und Maracuja- oder Multivitaminsaft nach Packungsanleitung zubereiten. Pflirsichstückchen unterheben, auf dem Tortenboden verteilen und **erkalten lassen**. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und darauf verstreichen.
- 5 **Belag zubereiten:**
Aranca nach Packungsanleitung - **aber nur mit 100 ml Maracujanektar und 100 ml Pflirsichflüssigkeit** - schaumig schlagen. Joghurt gleichmäßig unterrühren und die Creme auf der Sahne verstreichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.

