

Brandteigtorte mit Aprikosenfüllung

Eine cremige Torte mit Aprikosen für warme Tage.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Brandteig:

150 ml Wasser
30 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 4 Eier (Größe M)
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

480 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker aranca Aprikose-Maracuja
600 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich eine Brandteigtorte?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten, mit Backpapier belegen und den Springformrand darumstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 3 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unterarbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Aus dem Teig 3 Böden backen: Dazu **jeweils** 1/3 des Teiges auf den vorbereiteten Springformboden streichen und backen. Dabei darauf achten, dass der Teig am Rand nicht zu dünn ist. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Sofort nach dem Backen die Böden lösen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 **Füllung zubereiten:**

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 100 ml abmessen. 300 g Aprikosen pürieren, die übrigen in kleine Würfel schneiden. Aranca nach Packungsanleitung, **aber mit 100 ml**

Aprikosenflüssigkeit oder Nektar, zubereiten. Fruchtmus unterrühren. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen und mit den Aprikosenwürfeln unter die Creme heben.

- 5 Einen Brandteigboden auf eine Tortenplatte legen. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle oder einen Gefrierbeutel (eine Ecke abschneiden) geben, auf dem Brandteigboden am Rand spiralförmig einen Kreis aufspritzen und innen mit so viel Creme ausfüllen, dass die Hälfte der Creme verbraucht ist. Zweiten Brandteigboden auflegen, restliche Creme ebenso darauf verteilen und den dritten Boden auflegen und andrücken. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

