

# Fruchtige Buttercremetorte

Eine cremige Torte mit Aprikosen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Backpapier

### All-in-Teig:

150 g Zartbitterschokolade

100 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

### Füllung:

100 ml Orangensaft

100 g weiße Schokolade

240 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)

200 ml Milch

200 g weiche Butter

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Für den Teig Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten sowie die geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden.



**4** Füllung:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, 8 Aprikosenhälften halbieren und beiseitelegen. Die übrigen Aprikosen in Würfel schneiden. 85 g der Schokolade mit einem Sparschäler in Raspel hobeln. Übrige Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und mit einem Teelöffel auf die Aprikosenhälften sprengen. Tortencreme Vanille nach Packungsanleitung zubereiten, **aber nur mit Orangensaft und Milch sowie Butter**.

**5** Knapp die Hälfte der Buttercreme auf den unteren Boden streichen, die Aprikosenwürfel darauf geben. Den zweiten Boden auf die Creme setzen. Die Torte mit übriger Creme einstreichen und mit einem Teelöffel auf der Tortenoberfläche Spitzen ziehen. Die Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6** Den Rand der Torte und die Oberfläche mit den Schokoladenraspeln bestreuen. Die besprenkelten Aprikosenhälften dekorativ auf die Torte legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können in der Buttercreme die 100 ml Orangensaft durch 100 ml Sekt ersetzen.
- Statt die weiße Schokolade selbst zu hobeln, nehmen Sie 100 g weiße Schokoladenraspel.

