

# Göttliche Aprikosen-Torte

Eine sahnige Torte mit Götterspeise und Aprikosen zu Ostern

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Belag und Garnierung:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Zitronen-Geschmack  
300 ml kaltes Wasser  
75 g Zucker  
3 EL Aprikosenkonfitüre

### Biskuitteig:

15 g Butter  
2 Eier (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
50 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Füllung:

500 g Aprikosen  
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Zitronen-Geschmack  
200 ml kaltes Wasser  
75 g Zucker  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
100 g Zucker  
400 g kalte Schlagsahne

- 1 Am Vortag Belag und Garnierung zubereiten:  
1 Beutel Götterspeise nach Packungsanleitung **mit nur 300 ml kaltem Wasser und 75 g Zucker** zubereiten. Die flüssige Götterspeise in eine flache, kalt ausgespülte Schale geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.



- 2 Für den Biskuit 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**

### 3 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

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

5 Backpapier vorsichtig abziehen, Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

### 6 Garnierung:

Götterspeise vom Vortag aus der Form lösen (dazu die Götterspeise mit einem spitzen Messer vorsichtig vom Rand lösen und die Form kurz in heißes Wasser stellen) und auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Brett stürzen. Etwa 16 kleine Motive, z. B. Blumen ausstechen und zunächst auf einen mit kaltem Wasser abgespülten Teller legen. Übrige Götterspeise mit einem Messer sehr fein hacken.



### 7 Füllung:

Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und von der Mitte aus auf dem Boden verteilen (Schnittseite nach unten). Den zweiten Beutel Götterspeise in einem kleinen Topf **mit nur 200 ml** kaltem Wasser anrühren, 5 Min. zum Quellen stehen lassen, 75 g Zucker zugeben und erhitzen (**aber nicht kochen lassen!**). Crème fraîche und 100 g Zucker mit einem Schneebesen verrühren, erst etwa 3 Esslöffel der Masse mit der Götterspeisenflüssigkeit verrühren, dann die Mischung unter die übrige Creme rühren. Sahne steif schlagen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 8 Wenn die Creme zu gelieren beginnt (dauert mind. 45 Min.), Sahne und klein gehackte Götterspeise unterheben. Füllung im Tortenring glatt streichen, Götterspeisen-Blumen auflegen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Früchte können Sie auch 1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 480 g) verwenden.

