





Joghurttorte mit Aprikosen (Ø 28 cm)

Eine cremige Torte mit Aprikosen für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
1 ½ TL Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Joghurtmasse:

10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Joghurt
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
etwa 180 ml Zitronensaft (von
etwa 4 Zitronen)
500 g kalte Schlagsahne

Belag und Guss:

480 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
5 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
60 ml Zitronensaft (von etwa
1 1/2 Zitronen)
50 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, das mitgebackene Papier vorsichtig abziehen und den Boden erkalten lassen.

3 Joghurtmasse:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

4 Belag und Guss:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Den Boden mit etwa der Hälfte der Aprikosen belegen, die Joghurtmasse daraufgeben und glatt streichen. Die Torte etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Für den Guss die Gelatine wie oben angegeben einweichen und auflösen. Die übrigen Aprikosen pürieren, mit dem Zitronensaft und der aufgefangenen Aprikosenflüssigkeit auf 400 ml auffüllen und mit gesiebttem Puderzucker mischen. Erst etwa 4 EL der Flüssigkeit mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn der Guss anfängt dicklich zu werden, ihn gleichmäßig auf der Joghurtmasse verteilen und die Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Vor dem Servieren den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte schmeckt auch mit Pfirsichen, Himbeeren oder Erdbeeren.
- Sie können die Torte bereits am Vortag zubereiten.