

Schneeflöckchen-Torte

Leckere Modetorte mit einer Kokos-Sahne Creme und Aprikosen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
etwa 3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Vanille-Kokos-Creme:

1 ½ Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
75 g Zucker
500 ml Milch
200 g weiche Butter
250 g Speisequark (Magerstufe)
150 g Kokosraspel

Außerdem:

2 EL Aprikosenkonfitüre

Belag:

480 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)
125 g Cocktail-Kirschen
(Abtropfgew.)

Zum Verzieren:

Kokosraspel oder gehackte
Pistazienkerne

1 Vorbereiten:

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 mit Backin und Gustin mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 22 Min.

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



3 Vanille-Kokos-Creme zubereiten:

pudding aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Butter unterrühren, Pudding abkühlen lassen. Dann Quark und Kokosraspel unterrühren. Vom Biskuitboden Backpapier vorsichtig abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen.

4 Belag zubereiten:

Aprikosen und Kirschen getrennt auf einem Sieb sehr gut abtropfen lassen. Aprikosen trocken tupfen, einige zum Verzieren beiseitelegen. Cocktailkirschen halbieren. In jede Vertiefung der Aprikosen eine Kirschhälfte geben. Gefüllte Aprikosen mit der Schnittfläche nach oben gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen. Creme darauf verstreichen.

5 Verzieren:

Tortenrand auf der Oberseite mit Kokosraspeln bestreuen. Die übrigen Aprikosen in Kokosraspeln oder gehackten Pistazien wälzen und dekorativ auf der Torte verteilen.

