

# Aprikosen – Torte

## **Für den Biskuit:**

4 Eier  
125 g Zucker  
2 TL Vanillezucker  
75 g Weizenmehl 405  
25 g Stärkemehl  
1 TL Backpulver  
35 g zerlassene Butter

## **Für die Füllung:**

400 g steif  
geschlagene Sahne  
1 große Ds. Aprikosen  
2 EL Zucker  
100 g Schokoraspel  
3 Blatt weiße Gelatine

## **Zum Fertigstellen:**

Gehackte Pistazien,  
etwas Puderzucker

Backofen auf 200 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Biskuit die Eier mit Wasser, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver und Stärkemehl unter die Schaummasse heben. Die zerlaufene Butter zugeben und ebenfalls unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Ca. 15 – 20 Minuten hell backen. Den Tortenboden aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Aprikosen abtropfen lassen. Gelatine einweichen.

Von der Sahne etwa 2 EL in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseite legen. Sahne mit Zucker vermischen. Die nach Packungsanweisung aufgelöste Gelatine hinzufügen. Schokoraspeln unterheben.

Den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden und die untere Hälfte auf eine Tortenplatte legen. Diese mit den Aprikosenhälften belegen. Dabei 6 Stück zur Seite legen. Die Füllung bergartig auf den Aprikosen verteilen.

---

**Backtemperatur:** 200°C

---

**Backzeit:** 15-20 Minuten

---

Die obere Biskuitplatte in 12 Stücke teilen, diese gleichmäßig auf der Creme verteilen. Die restlichen Aprikosen zu einer Blüte in die Mitte legen und mit der zurückbehaltenen Sahne, den Pistazien und etwas Puderzucker ausgarnieren.

