

BROMBEER-APRIKOSEN-TORTE / SOMMERTORTE



Die Brombeer-Aprikosen-Torte besteht aus einem Biskuitteig, der mit einer Quarksahnecreme gefüllt ist. Diese Creme wird mit Brombeeren und Aprikosen marmoriert.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre die Eier mit Salz, Wasser, Vanilleextrakt und Zucker in 5-10 Minuten dickcremig. Vermische Mehl, Stärke und Backpulver und siebe die Zutaten in den Teig. Reibe die Zitronenschale ab und hebe die Zutaten vorsichtig unter und fülle die Biskuitmasse in einen Backring mit 24 cm Ø ein. Backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten und lass ihn danach komplett abkühlen.



Die Fruchtfüllung ist etwas viel. Ich habe etwa die Hälfte der Fruchtfüllung als Fruchteinlage abgefüllt und eingefroren.

BISKUIT:

- 4 Eier
- 1 Pr. Salz
- 4 EL Wasser (heiß)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 120 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 1 Zitrone (Abrieb)

ZUBEREITUNG APRIKOSENFÜLLUNG

Halbiere die Aprikosen und entferne den Stein. Püriere sie mit dem Wasser. Verrühre das Aprikosenpüree mit dem Agaragar und fülle es in einen Topf ein und lass es aufkochen. Lass es dann 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Würfle die übrigen Aprikosen in 5 mm kleine Stücke und rühre sie dann ein. Fülle die Aprikosenfüllung in ein anderes Gefäß um und lass sie lauwarm abkühlen. Rühre ab und zu durch.

APRIKOSENFÜLLUNG (DIE HÄLFTE DAVON REICHT FÜR DIE TORTE):

- 400 g Aprikosen
- 200 ml Wasser
- 15 g Agar Agar
- 100 g Aprikosen (zum Würfeln)

ZUBEREITUNG BROMBEERFÜLLUNG

Püriere die Brombeeren mit dem Wasser und verrühre das Püree mit Zucker und Agaragar. Lass es im Topf aufkochen und 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Fülle es um und lass es ebenfalls lauwarm abkühlen.

BROMBEERFÜLLUNG (DIE HÄLFTE DAVON REICHT FÜR DIE TORTE):

- 400 g Brombeeren
- 200 ml Wasser
- 15 g Agar Agar
- 30 g Zucker

ZUBEREITUNG MASCARPONECREME

Rühre die Mascarpone kurz cremig. Füge dann die Sahne langsam hinzu und rühre es mit dem Sanapart steif. Verrühre Vanilleextrakt, Puderzucker, Magerquark und Zitronensaft in einer separaten Schüssel. Hebe die Quarkmasse unter die Sahnecreme.

MASCARPONECREME:



FERTIGSTELLEN DER TORTE

Halbiere den Biskuit und lege den Boden auf einen Tortenretter. Umschließe ihn mit einem sauberen Backring und streiche etwa die Hälfte der Sahnecreme darauf. Verteile

BROMBEER-APRIKOSEN-TORTE / SOMMERTORTE



die Brombeerfüllung darauf und marmoriere sie mit der Sahnecreme. Lege eine Schicht Amarettini Kekse darüber und bedecke sie mit der restlichen hellen Creme. Verteile die Aprikosencreme darüber und marmoriere sie. Bedecke die Creme mit dem Biskuit und stelle die Torte abgedeckt für mindestens 4 Stunden kühl. Entferne den Backring. Schlage die Sahne mit Sanapart steif und streiche sie an den Rand der Torte. Bedecke den Rand der Torte mit gehobelten Mandeln und setze die Baisertuffs auf die Oberfläche der Torte. Belege die Torte mit den Brombeeren.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

- 250 g** Mascarpone
- 400 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 70 g** Puderzucker
- 9 TL** San-apart
- 250 g** Quark
(Magerstufe)
- ½** Zitrone (Saft)

DEKORATION:

- 200 g** Sahne
- 1 TL** San-apart
- 18** Baisertuffs
- 200 g** Brombeeren
- 150 g** Mandeln
(gehobelt)