

Mascarpone - Aprikosen - Torte

Zutaten Tortenboden:

40 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
3 Eier
1 TL Backpulver
50 g Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker
1 Spritzer Zitronensaft
50 g feine Haferflocken
1 Prise Salz



Zutaten Belag:

500 g Mascarpone
150 g Puderzucker
500 g Schlagsahne
250 g Naturjoghurt
1 Dose Aprikosen
40 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

- Für den Tortenboden Zucker, Vanillezucker und Butter cremig rühren.
- Eier, Zitronensaft und Salz einrühren.
- Haferflocken, Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Creme rühren.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Den Teig einfüllen.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen den Boden waagerecht halbieren.
- Für die Füllung Puderzucker, Vanillezucker und 25 g Gelatine mischen.
- Zuckermischung, Joghurt und Mascarpone verrühren.
- Restgelatine mit der Sahne steif schlagen.
- Sahne unter die Mascarpone - Creme heben.

- Unteren Tortenboden auf eine Kuchenplatte setzen.
- Springformrand (Tortenring) umlegen.
- Abgetropfte Aprikosen auf dem Boden (Tortenboden!!!) verteilen.
- Die Hälfte der Creme aufstreichen.
- Zweiten Tortenboden auflegen.
- Restcreme auf den Tortendeckel streichen.
- Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.