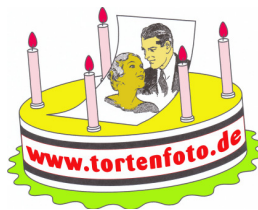


Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Aprikosen-Schnitten

Zutaten für den Biskuitteig:

4 Eier
4 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver

Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine
1 Dose Aprikosenhälften (ca. 480 g)
300 g Naturjoghurt
75 g Zucker
1 EL Aprikosenlikör oder Zitronensaft
200 – 250 g Schlagsahne

Zum Bestreichen:

4 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Wasser

Zubereitung:

Für den Teig Eier und wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Teig auf ein gefettetes Backblech und mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. An der offenen Seite des Backbleches das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht. Backblech im vorgeheizten Herd bei 220 °C, Heißluft 200 °C, Gas Stufe 4, ca. 15 Minuten backen.

Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen auf mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen, vorsichtig, aber schnell abziehen. Die Biskuitplatte erkalten lassen und längs halbieren.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen.

Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte der Aprikosenhälften pürieren, die restlichen Aprikosenhälften im Würfel schneiden. Joghurt, Zucker, Likör oder Zitronensaft und Pistazienkerne verrühren. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Aufgelöste Gelatine unter die Joghurtcreme rühren. Aprikosenpüree unterheben, Creme kalt stellen.

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Sahne steif schlagen. Wenn die Joghurt-Aprikosen-Creme anfängt, dicklich zu werden, Aprikosenwürfel und sahn unterheben. Die Joghurt-Aprikosen-Creme auf eine Gebäckhälfte streichen, die zweite Gebäckhälfte darauf legen und andrücken. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser in einem kleinen Topf unter rühren etwas einkochen lassen. Die Kuchenoberfläche damit bestreichen, alles abkühlen und fest werden lassen, und mit einem Küchenpapier vorsorglich trockentupfen, bevor das Tortenfoto aufgelegt wird.