

Aprikosen – Eierlikör – Charlotte

Festliche Torte aus weichem Biskuit und cremiger Füllung mit saftigen Aprikosen!

glutenfrei, weizenfrei



1 Grundrezept „[Heller Biskuit für Biskuitroulade](#)“

200g Aprikosenkonfitüre

Für die Füllung:

9 Blatt weiße Gelatine

1 große Dose Aprikosen

500g Mascarpone

150g Joghurt natur

100ml Eierlikör

75g Zucker

Zur Dekoration:

50ml Schlagsahne

1/2 P. Sahnesteif

etwas Eierlikör

Zebraröllchen

1. Biskuit nach Anleitung herstellen. Auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und mit samt dem Tuch aufrollen. Auskühlen lassen.

2. Biskuit auseinanderrollen und mit Aprikosenkonfitüre

gleichmäßig bestreichen. Wieder aufrollen und Scheiben von etwa 2-2,5 cm Dicke abschneiden. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen. Den Boden und am Rand entlang mit den Biskuitscheiben auskleiden.

3. Die Füllung herstellen. Gelatine kalt einweichen. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Aprikosen klein würfeln. Mascarpone, Joghurt, Eierlikör, 175 ml Aprikosensaft und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 3 – 4 EL heißem Wasser auflösen. 3 EL Mascarpone-Creme zur Gelatine rühren, dann die Gelatine sofort unter die gesamte Creme rühren. Aprikosenwürfel unterheben und die Masse auf den Biskuit streichen. Etwa 3-4 Stunden kalt stellen.

4. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen und einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle einfüllen. Sahnetuffs auf die Torte spritzen und mit Eierlikör und Zebraröllchen dekorieren.

Bild 1: Tortenring auf eine Tortenplatte stellen und mit Biskuitscheiben auskleiden.



Bild 2 und 3: Fertige Torte

