

Aprikosen – Quark – Schokotorte

Die verschiedenen Schichten aus Kakaobiskuit, Aprikosen-Pudding, Quark-Sahne und Schokolade sorgen für ein köstliches Geschmackserlebnis! Tipp: Die Torte kann gerne am Vortag hergestellt werden!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

3 Eier (Gr. L)*
60g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
80g helle glutenfreie Mehlmischung
20g Kakao
1 TL Backpulver

Für die Aprikosenschicht:

1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 480g)
1,5 P. Vanillepuddingpulver
500ml Aprikosennektar oder Pfirsich-Maracujanektar
2,5 EL Zucker

Für die Quarkschicht:

6 Blatt Gelatine
300ml Sahne (ggf. laktosefrei)
400g Quark (Magerstufe)
60g Zucker
2 P. Vanillezucker

Für die Schokoschicht:

2 Blatt Gelatine
100g Vollmilchschokolade (ggf. laktosefrei)
125ml Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

50ml Sahne (ggf. laktosefrei)
glutenfreie Salzbrezeln
dunkle Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

1. Den Biskuit herstellen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker dick-cremig rühren. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben und mit dem steif geschlagenen Eiweiß vorsichtig vermengen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12-15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend auf eine Tortenplatte liegen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Für die Aprikosenschicht die Aprikosen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Aprikosen auf dem Biskuit gleichmäßig verteilen. 100ml Aprikosennektar mit Vanillepuddingpulver verrühren. 400ml Aprikosennektar und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Puddingmischung zugeben und einmal aufkochen lassen. Sofort auf die Aprikosen streichen und auskühlen lassen.

3. Für die Quarkschicht die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken und

mit 4 EL heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel Quarkmasse unter die Gelatine rühren, dann die Gelatineflüssigkeit sofort unter die Quarkmasse rühren. Die Sahne unterheben und die Masse auf die Aprikosenschicht streichen. Etwa 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Für die Schokoschicht die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und Vollmilchschokolade (in kleinen Stücken) in einen Topf geben und unter rühren erwärmen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die Masse soll nicht kochen! Gelatine ausdrücken, zugeben und darin auflösen. Die Schokosahne auf die Quarkschicht geben und für weitere etwa 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Zur Dekoration die Salzbrezeln halb in geschmolzene Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Die Sahne steif schlagen und Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Mit Schoko-Salzbrezeln verzieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.



