Aprikosen-Torte



Fruchtige, saisonale Torte

Ein Rezept für eine saisonale, frische und fruchtige Torte, passend für die warme Sommerzeit.

Für den Boden greifen Sie einfach auf das vor kurzem veröffentlichte Grundrezept für einen Toastbrot-Tortenboden zurück.

Ich habe für die Füllmasse Aprikosen verwendet, die leider noch nicht ganz reif waren. Lassen Sie etwas unreife Aprikosen lieber noch einige Tage reifen.

Die Torte schmeckt ausgesprochen köstlich.

Am besten bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Sie passt sehr gut zur jetzigen, warmen Sommerzeit.

Aprikosen-Torte



21. März 2023
von Thobie
Kategorie Allgemein
Zubereitungszeit
20 Minuten
Wartezeit
12 Stunden
Gesamtzeit
20 Minuten



Zutaten

Für den Boden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kg Aprikosen
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Bett Gelatine

Anleitung

1. Boden nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Aprikosen putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.
3. Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen.
4. Etwas Joghurt in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen.
5. Gelatine darin auflösen. Restlichen Joghurt dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.
6. Aprikosen auf den Tortenboden geben und verteilen.
7. Joghurt darüber geben und ebenfalls verteilen.
8. Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.
9. Backform und Backpapier entfernen.
10. Stückweise anschneiden und servieren.
11. Guten Appetit!

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/?p=72891