Aprikosen-Torte mit Kakao



Mit frischen Aprikosen lässt sich eine sehr leckere Torte zubereiten.

Wieder einmal übernimmt der Kühlschrank die Zubereitung.

Die Aprikosen werden entsteint und in der Küchenmaschine fein gehäckselt.

Dieses Mus gibt man zu 1 l Naturjoghurt.

Und erhitzt alles ein wenig, um Gelatine zum Festigen der Tortenmasse darin aufzulösen und unterzurühren.

Und als erstes wird der Tortenboden nach dem altbewährten Rezept aus Toastbrot und Fett hergestellt.

Vor dem Servieren wird die Torte noch ein wenig mit Kakao bestäubt. Schokolade passt immer gut zu Aprikosen.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Aprikosen
- 13 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- 1 EL Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Aprikosen entkernen, grob zerkleinern und in einer Küchenmaschine zu Mus fein häckseln.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Einen Becher Joghurt in einen Topf geben und leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach auspressen, hineingeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Restlichen Joghurt dazugeben und ebenfalls unterrühren.

Aprikosenmus dazugeben und auch gut verrühren.

Füllmasse auf den erkalteten Tortenboden in der Backform geben, gut verteilen und die Torte am besten über Nacht erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Mit dem Kakao in einem feinem Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!