Aprikosentorte



Leckere Aprikosentorte

Im Sommer bietet es sich an, frisches Obst für Kuchen, Tartes oder Torten zu verwenden. Meinen Sie nicht auch? Man kann auf Dosenware verzichten. Frisches Obst schmeckt eben einfach … frischer und schmeckt besser.

Bei diesem Tortenrezept werden 500 g frische Aprikosen verwertet. Als Flüssigkeit und Füllmasse dient ein Liter Mandelmilch. Und für die Bindung sorgt die Blattgelatine.

Und da Aprikosen gut mit Schokolade harmonieren, wird die Torte vor dem Anschneiden und Servieren mit Schokoladenstreuseln dekoriert.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Mandelmilch
- 500 g Aprikosen (1 Schale)
- 12 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel



Mit Schokoladenstreuseln garniert
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Aprikosen putzen, den Kern entfernen, vierteln, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Etwas Mandelmilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zur Mandelmilch geben und

mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Mandelmilch dazugeben. Aprikosenstücke ebenfalls hinzugeben und alles gut vermischen.

Tortenfüllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. 6 Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!