

# Maracuja-Aprikosen-Torte

vorgestellt von Edenilda „Deni“ Ferreira

## ZUTATEN

### FÜR DEN TEIG

100g Butter  
200g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Prise Salz  
2 Eier  
200g Mehl  
1 TL Backpulver  
100ml Milch

### FÜR DIE CREME UND DEN GUSS

6 Blatt Gelatine  
480g Aprikosenhälften aus der Dose  
300g griechischer Joghurt  
250ml Maracujanektar  
500g Schlagsahne  
1 EL Speisestärke

### FÜR DIE DEKORATION

1 Maracuja  
2-3 Physalis  
Schokoflocken nach Geschmack



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.  
Für den Teig Butter, 100g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver trocken mischen, dann abwechselnd mit Milch unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26cm) geben und glattstreichen. Dann 25-30 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen. Den abgekühlten Boden einmal horizontal durchschneiden, um den unteren Boden einen Tortenring stellen. Gelatine nach Anleitung in kaltem Wasser einweichen. Aprikosen abtropfen lassen, 250g davon in kleine Würfel schneiden. Joghurt mit 100g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen, 100ml Maracujanektar nach und nach unterrühren. Etwas Joghurtcreme unterrühren. Diese Masse unter die restliche Joghurtcreme ziehen. Sahne steifschlagen und mit den Aprikosenwürfeln unter die Creme heben. Zwei Drittel der Creme auf den unteren Tortenboden geben und glattstreichen. Den oberen Boden darauflegen und etwas andrücken. Die restliche Creme auf dem oberen Boden verstreichen. Torte zwei Stunden kaltstellen. Für den Guss 150g Aprikosen mit 150ml Maracujanektar fein pürieren. Stärke mit etwas Püree glattrühren. Das restliche Püree in einem Topf aufkochen, die angerührte Stärke zufügen und unter Rühren eine Minute köcheln lassen. Guss unter häufigem Rühren abkühlen lassen. Die restlichen Aprikosen kleinschneiden, Maracuja in Spalten schneiden, die Hülle der Physalis zurückstreichen. Den abgekühlten Guss auf der Torte verteilen und mit den Früchten und Schokoflocken nach Belieben ausdekorieren. Torte etwa eine Stunde kaltstellen.

# Lokalzeit