Schokoladentorte mit Aprikosen

Diese Schokoladentorte mit hellen Rührteigböden und einer selbstgemachten Schokoladencreme wird mit Aprikosenhälften dekoriert.

Zutaten:

Für den Teig:
175g Butter oder Margarine
175g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
175g Speisestärke
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
50g Mehl

Für die Creme:
500ml Milch
40g Speisestärke
2 Eßlöffel Zucker
250g Butter oder Margarine
100 bis 125g Puderzucker
3 Eßlöffel Kakao

zum Dekorieren:
1 Dose Aprikosenhälften
125g Borkenschokolade
bunter Zuckerstreusel

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eier zugeben und die Masse weiterschlagen bis sie cremig weiß wird.

Speisestärke, Backpulver, Mehl und Salz mischen. Mehlmischung portionsweise zur Creme geben und vorsichtig unterheben.

Eine Springform fetten und bemehlen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 45 bis 60 Minuten backen.

Die Torte aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die ausgekühlte Torte waagerecht zweimal durchschneiden, so daß sie drei Böden erhalten.

Speisestärke mit etwas kalter Milch auflösen. Restliche Milch zum Kochen bringen und die Speisestärke unterrühren. Unter Rühren kurz aufkochen und dieses Flammeri erkalten lassen.

Butter schaumig rühren. Kakao und Puderzucker mischen und unter die Butter rühren. Diese Mischung löffelweise unter die erkaltete Flammeri geben, gut durchrühren und abschmecken.

Unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mt einem Drittel der Creme bestreichen. Mittleren Boden aufsetzen und wieder mit einem Drittel der Creme bestreichen. Oberen Boden aufsetzen und mit dem letzten Drittel der Creme die Torte obenauf und rundherum bestreichen.

Auf den oberen Rand der Torte rundherum für jedes Tortenstück eine Aprikosenhälfte aufsetzen. Mit der Borkenschokolade die Tortenmitte und die Seiten bedecken. Rund um die Aprikosen mit den bunten Zuckerstreuseln einen Kranz streuen.