



Käsesahnetorte mit Aprikosen

Klassische Käsesahne-Torte mit Frucht.

Zutaten:

Für den Teig:

210g Mehl

1 Eigelb

60g Puderzucker

120g kalte Butter

Für das Aprikosenkompott:

700g Aprikosen

250ml trockener Weißwein

160g Zucker

4cl Aprikosen-Brand

Für die Käsesahne:

4 Eigelb

200g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

250ml Milch

7 Blatt weiße Gelantine

500g Magerquark

500g Sahne

Butter zum Einfetten

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl auf ein Backbrett sieben, Mulde hineindrücken. Puderzucker, Eigelb und in Stückchen geschnittene Butter zugeben und mit einem Messer kleinhacken und vermischen bis das Mehl komplett untergearbeitet ist. Anschließend mit kalten Händen rasch verkneten und in Folie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig in zwei Platten von 26cm Durchmesser ausrollen und auf einem gefetteten Backblech oder in 26cm-Springformen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 10 Minuten backen.

Einen Boden in 12 oder 16 Stücke schneiden. Diese Stücke werden später als Abdeckung verwendet. Böden auskühlen lassen.

Aprikosen blanchieren und häuten. Früchte entsteinen und halbieren. Wein und Zucker aufkochen. Hitze reduzieren und weitere 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Aprikosenbrand zugeben und Früchte in den Sud legen und das ganze auskühlen lassen. Erkalte Früchte herausnehmen und abtropfen lassen.



Gelantine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelbe, Zucker Salz und Zitronenschale in einen kleinen Topf geben und verrühren. Milch zugeben und die Masse unter ständigem Rühren erhitzen bis die Creme leicht angedickt ist. Gelantine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen.

Quark in einer Schüssel glattrühren und die Creme löffelweise zugeben und unterrühren. Sahne steif schlagen und zum Schluß unter die Quarkmasse unterziehen.

Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring einfassen. Etwas Creme auf dem Boden verteilen und die Früchte gleichmäßig auf der Creme auslegen. Schnittfläche der Aprikosenhälften nach unten, Rand freilassen.

Restliche Creme auf den Aprikosen verteilen. Wenn man die Torte kurz aufstuckt, kann die Luft unter den Aprikosen durch die Creme aufsteigen (oder die ganze Torte auf dem Boden landen).

Torte für 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen und dann den geschnittenen Boden auflegen. Wenn man jetzt noch etwas zusätzliche geschlagene Schlagsahne übrig hat, kann man mit dem Spritzbeutel zuerst kleine Tupfen Sahne am Rand aufspritzen und die Bodenstücke damit etwas auffächern.

Torte mit Puderzucker bestäuben.