



Käse-Sahne-Torte mit Aprikosen

Sehr dekorative klassische Käse-Sahne-Torte mit halben Aprikosen. Der Oberboden wird in 12 Stücke geteilt und wird wie Turbinenflügel auf die Torte aufgesetzt.

Zutaten:

3 Eier
175g Zucker
50g Mehl
50g Speisestärke
1 Dose Aprikosen (850ml)
8 Blatt weiße Gelatine
750g Magerquark
2 Päckchen Vanillinzucker
Saft von einer Zitrone
600g Sahne
1 Eßlöffel Puderzucker

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß und 75g Zucker steifschlagen. Das Eigelb unterziehen. Mehl und Speisestärke mischen und unterheben.

Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm Durchmesser) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 20 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.

Biskuit halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Aprikosen abtropfen und bis auf 3 Stück auf dem Boden verteilen.

Gelatine einweichen. Quark, restlichen Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. 500g Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Die Quarkmasse auf die Aprikosen verteilen und 3 Stunden kalt stellen bis die Gelatine die Quarkmasse gefestigt hat.

Den zweiten Boden mit Puderzucker bestreuen und in 12 Tortenstücke schneiden. Restliche Aprikodenhälften in 12 Spalten schneiden. Verbliebene Sahne steif schlagen Torte mit Sahnetuffs und Aprikosenkeilen verzieren. Die Tortenstücke vom oberen Boden schräg auflegen. Bis zum Verzehr kalt lagern.

Als zusätzliche Deko eignen sich frische Pfefferminzblättchen.