

Aprikosentorte mit Vanillecreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Butter, 100 gr Zucker, 1 Beutel Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 200 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Esslöffel Milch, 1 Packung Vanillepuddingpulver, 250 ml Milch, 70 gr Zucker, 125 gr Butter, 1 Dose Aprikosen (850ml), 150 gr ganze geschälte Mandeln, 1 Päckchen Tortenguss.

Die Vorbereitungen:

Aprikosen abtropfen lassen! Saft auffangen! Mandeln ohne Fettzugabe rösten und abkühlen lassen! Backofen vorheizen auf 180 Grad! Obstkuchenform fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen.

Die Zubereitung:

Tortenboden: Butter mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Nach und nach die Eier zufügen. Weiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und mit der Milch unter die Masse rühren.

In die Form geben und glatt streichen. Ca. 25 Min. backen. Danach abkühlen lassen, aus der Form nehmen und restlos abkühlen lassen!

Einen Pudding herstellen und abkühlen lassen.

Zimmerwarme Butter cremig rühren, den Pudding nach und nach unterheben. Die Creme kühl stellen.

Tortenboden mit 3/4 der Creme bestreichen. Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Tortenrand damit garnieren. Aprikosen mit der Öffnung nach oben auf die Creme legen. In jede Öffnung zwei Mandeln geben. Den Tortenguss mit Aprikosensaft herstellen und über die Früchte geben und fest werden lassen. Torte bis zum Servieren kühl stellen. Gutes Gelingen!!