

Aprikosen-Buttermilchtorte

Zutaten für 16 Stücke:

2 Eier

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 leicht gehäufter TL Backpulver

15 g Kakaopulver

500 g Aprikosen, frische gedünstet oder Dose

Etwas Zitronensaft, 14 Blatt Gelatine

500 ml Buttermilch

250 ml Schlagsahne

Süßstoff

Für den Biskuitboden die Eier trennen, Eiweiß mit 3 TL Wasser steif schlagen u. 50g Zucker dazu geben. Eigelbe kurz aufschlagen, mit Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben. Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und bei 175° C ca. 20 Min. backen. Aprikosen pürieren, 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und auflösen. Das Aprikosenpüree unter die Gelatine rühren, mit Zitronensaft und Süßstoff abschmecken, kalt stellen. Sahne steif schlagen. 9 Blatt Gelatine einweichen, auflösen und mit kalter Buttermilch verrühren. Mit Süßstoff abschmecken. Biskuitboden auf eine Tortenplatte mit Tortenring legen. Die Buttermilch-Sahnecreme und gelierte Fruchtmischung nacheinander auf den Boden geben, mit einer Gabel spiralartig marmorieren. Einige Stunden kalt stellen.

Pro Stück:

Energie 142 kcal

Fett 6 g

Kohlenhydrate 19 g

Eiweiß 3 g

