

Zutatenliste

Aprikosentorte mit Zwieback-Pistazienboden

Anzahl	Einheit	Zutat
100	g	Vollkorn-Zwieback
350.00	g	weiße Kuvertüre
60.00	g	Pistazienkerne
1.00	kg	Aprikosen
6.00	Blatt	Gelatine
1.00	Dose	(425 ml; Abtr.gew. 240 g) Aprikosen
1.00	Päckchen	Vanillin-Zucker
500.00	g	Mascarpone
60.00	g	Zucker
1.00	Stück	unbehandelte Zitrone
250.00	g	Schlagsahne
1.00	Stück	Backpapier

Zubereitung

300 g Kuvertüre grob hacken, über einem heißen Wasserbad (darf nicht kochen) vorsichtig schmelzen. Pistazien grob hacken. Zwieback im Universalzerkleinerer fein zerbröseln. Brösel mit Kuvertüre und 40 g Pistazien vermischen. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Bröselmasse hineingeben und zu einem glatten Boden verstreichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Aprikosen waschen, 4 Stück zum Verzieren beiseite legen. Rest halbieren und entsteinen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aprikosen aus der Dose abtropfen lassen. Dosenfrüchte pürieren, Vanillin-Zucker einrühren. Mascarpone, Zucker, Zitronensaft und -schale glatt rühren. 4 Blatt Gelatine auflösen, unter das Aprikosenpüree rühren. Restliche Gelatine auflösen und unter den Mascarpone rühren. Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. 2 große Esslöffel der Creme unter das Aprikosenpüree rühren. Aprikosencreme auf den Schokoladenboden geben

und glatt streichen. Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten darauf geben. Mascarponecreme darauf locker verstreichen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Beiseite gelegte Aprikosen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. 50 g Kuvertüre über einem heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen. Torte mit einem Messer aus der Form schneiden. Torte mit Aprikosenspalten verzieren. Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel geben und feine Linien über die Aprikosen ziehen. Trocknen lassen. Mit den restlichen Pistazien bestreuen.