

Würzige Aprikosentorte



ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

FÜR DIE BODEN

200 g Mehl
40 g Speisestärke
1 EL Kakao
1 TL Backpulver
1/2 TL Ingwerpulver
1/2 EL Zimt
1 TL Natron
1/4 TL Salz
1/4 TL gemahlene Muskatnuss
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
200 g Zucker

110 g Butter
40 ml Sonnenblumenöl
1 TL Vanilleextrakt
3 Eier
200 ml Buttermilch

FÜR DIE FÜLLUNG

180 g Frischkäse
180 g Vanillequark
3 Aprikosen
1 EL Zucker
1 EL Butter

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Zwei Springformen einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Butter schaumig schlagen. Öl und Zucker zugeben und gut unterrühren. Vanilleextrakt zugeben und ebenfalls unterrühren. Anschließend die Eier einzeln unterrühren, sodass ein homogenen Teig entsteht. Mehl mit Backpulver, Salz, Gewürzen, Natron, Speisestärke und Kakao mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in drei Portionen zur Buttermasse geben und unterrühren. Nicht zu lange rühren, bis alles vermischt ist. Den Teig auf die Springformen verteilen und diese etwa 25 Minuten backen. Am besten ihr kontrolliert mit einem Stäbchen. Anschließend die Böden auskühlen lassen.

Für die Creme eine Aprikose waschen, entsteinen und in feine Stücke schneiden. Den Quark mit dem Frischkäse verrühren und abschmecken. Wenn der Quark gesüßt ist, dann braucht ihr keinen weiteren Zucker zugeben. Ansonsten nach Geschmack Zucker zufügen. Die Creme halbieren und unter eine Hälfte die Aprikosen-Stücke unterheben.

Zum Zusammensetzen der Torte einen Boden auf eine Tortenplatte geben. Die Aprikosen-Creme darauf verteilen und dann den zweiten Boden darauf setzen. Die Creme ohne Aprikosen auf dem zweiten Boden verteilen und einigermaßen glatt streichen. Die Torte bis kurz vor dem Servieren kühnen. Dann die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, sodass sie Zimmertemperatur annimmt.

Die restlichen zwei Aprikosen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter mit Zucker und 1 EL Wasser aufkochen und die Spalten darin kurz andünsten. Die Aprikosen im Sud schwenken und anschließen abkühlen lassen. Die Spalten auf der Torte verteilen und dann servieren. Wer mag kann die Torte mit einem Sirup garnieren, etwa mit einem Mokkasirup oder ähnlichem.