

# Aprikosen-Quark-Torte

etwa 14 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Vorbereiten:

800 g Aprikosen, entsteint  
2 dl Wasser  
200 g Zucker

#### Biskuitteig:

4 Eigelb  
2 EL Wasser, heiss  
60 g Zucker  
4 Stk. Eiweiss  
60 g Zucker  
120 g Mehl, gesiebt

#### Füllung:

3 Beutel Dr. Oetker Gelatine express  
250 g Magerquark  
70 g Puderzucker  
2 ½ dl Rahm

#### Glasur:

100 g Aprikosenkonfitüre  
1 dl Wasser  
1 EL Dr. Oetker Tortengelée klar

#### Garnitur:

240 g Aprikosenhälften  
Dr. Oetker Choco Mix oder andere Dekore

## 1 Vorbereiten:

Aprikosenkompott: Zum Vorbereiten die Aprikosen mit Wasser und Zucker leise kochen, bis die Früchte zerfallen. Das Kompott abkühlen lassen. 200 g davon zum Bestreichen der Biskuitböden in einer Schüssel beiseite stellen.

Eine Springform, Ø 26 cm, Boden mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig:

Für den Teig Eigelb und Wasser mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Zucker langsam hineinstreuen und die Masse so lange schlagen bis eine dicke helle Crème entstanden ist. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und das Mehl darüber sieben; alles vorsichtig unter die Masse ziehen.

Den Teig sofort in die vorbereitete Form füllen und ca. 20 Minuten im unteren Ofendrittel backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Das Biskuit nach dem Backen vom Springformrand lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig erkalten lassen. Das Biskuit einmal waagrecht durchschneiden.

### 3 Füllung:

Für die Füllung das Aprikosenkompott mit der Gelatine express gründlich verrühren. Quark und Zucker unterrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. Den ersten Tortenboden auf eine Platte setzen, mit dem Springformrand umschliessen und mit der Hälfte des beiseite gestellten Aprikosenkompotts bestreichen. Die Hälfte der Aprikosen-Quark-Masse darüber glatt streichen. Den zweiten Boden aufsetzen, leicht andrücken und mit dem Kompott bestreichen. Die übrige Aprikosen-Quark-Masse darüber glatt streichen.

Die Torte im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.

### 4 Glasur:

Für die Glasur die Aprikosenkonfitüre in einer kleinen Pfanne erwärmen, durch ein Sieb streichen und mit Wasser verdünnen. Den Tortenguss beigeben; alles erneut erwärmen. Die Glasur etwas abkühlen lassen, vorsichtig auf die kalte Torte verteilen und fest werden lassen.

### 5 Garnitur:

Zum Verzieren den Springformring entfernen, die Aprikosenhälften gut abtropfen lassen, halbieren und im Kreis auf die Torte verteilen. Mit Schoko-Dekor garnieren. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.