AnnThereseSophie

TORTEN UND SO

Aprikosen | Cashew | Torte

Aprikosenfruchteinlage (Ch. Hümbs u. J. Behrends)

- 10 Aprikosen
- 50 g brauner Zucker
- 200 g Aprikosenpüree (selbstgemacht oder z. B. von Ponthier)
- 20 g Speisestärke (Maizena)
- 3 Blätter Gelatine
- 1 Schuss Rum (optional)

Die Aprikosen klein würfeln und mit dem Zucker in einem Topf vermischen, wer mag, einen Schuss Rum dazugeben und aufkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Aprikosenpüree mit der Speisestärke vermischen und zu den heißen Aprikosen geben. Nochmals kurz aufkochen und binden lassen. In Ermangelung von drei Tortenringen mit einem Durchmesser von 12 cm habe ich drei Suppenteller mit Klarsichtfolie ausgelegt. Das Fruchtkompott auf die drei Teller aufteilen und in die Tiefkühltruhe geben.

Schokoladebiskuit

- 9 Eigelb
- 110 g Zucker (I)
- 9 Eiweiß
- 150 g Zucker (II)
- 230 g Mehl
- 40 g Backkakao
- 100 g geriebene Mandeln
- 22 g neutrales Öl

Die Eigelbe mit dem Zucker (I) dick schaumig aufschlagen. Mehl mit dem Backkakao vermischen. Die Eiweiße mit Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Diesen nun gemeinsam mit dem gesiebten Mehl/Kakao und den Mandeln unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss vorsichtig das Öl unterheben. Meine Rührschüssel kommt bei 9 Eiern an ihre Grenzen - es geht sich knapp aus ☺.
Ich habe nun vier Tortenformen á 18 cm Ø verwendet und die Biskuitmasse aufgeteilt. Man kann jedoch auch zwei Tortenformen nehmen und die Biskuits anschließend einmal durchschneiden.