

Aprikosen-Marzipan Schichttorte als Motivtortenbasistorte

Zutaten für den Mürbeteig:

60g Butter
30g Puderzucker
1 Eigelb
125g Mehl
50g Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

Zutaten für den Rührteig:

250g Butter
250g Feiner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eier
150g Mehl
100g Speisestärke
3 TL Backpulver
3 EL Aprikosensaft
1 EL Rum

Zutaten für die Füllung:

1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 480 g)
3 EL Zucker
2 Pck. Tortenguss, klar
200g Marzipan (Rohmasse)
3 Tropfen Bittermandelaroma





Zubereitung des Mürbeteig-Bodens:

Für den Mürbeteig-Boden Butter und Puderzucker zu einer glatten Masse verarbeiten.

Eigelb zufügen und das Mehl unterkneten.

In Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen.

Danach auf einer bemehlten Fläche auf 24 cm Durchmesser rund oder als Quadrat bzw. Rechteck dünn zwischen Folie ausrollen.

Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

In einer mit Backpapier ausgelegten Springform oder auf dem Backblech bei 180-200 °C 12-15 Min. hell backen.

Abkühlen lassen und vor dem Zusammensetzen der Torte dünn mit erwärmter Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Zubereitung der Rührteig-Schichten:

Für den Rührteig sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Zuerst Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.

Nach und nach die Eier dazugeben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, sieben und langsam unter die Eimasse heben.

Zum Schluss den Aprikosensaft und das Rumaroma zufügen, so dass ein sehr geschmeidiger Teig entsteht.

Nacheinander aus dem Teig bei 180°C im vorgeheizten Ofen sechs Böden backen. Das geht am besten, wenn man mit zwei Springformen arbeitet (Durchmesser 24 cm) und den Boden der Formen jeweils mit Backpapier bedeckt. Pro Boden benötigt man 3–4 EL Teig. Die Backzeit beträgt jeweils ca. 7-8 Minuten. Alle Böden abkühlen lassen.

Alternativ kann man für eckige Torten die Teigmenge dritteln und je dünn auf ein Backblech streichen, backen und nach dem Abkühlen auf die gewünschte Größe schneiden.





Zubereitung der Füllung:

Für die Füllung die Aprikosen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

Die Aprikosen pürieren und das Fruchtpüree in einen Topf füllen.

Den mit Zucker vermischten und mit etwas Aprikosensaft glattgerührten Tortenguss dazugeben.

Die Mischung kurz aufkochen lassen, so dass sich der Tortenguss auflöst.

Dann das Marzipan in die Fruchtmischung krümeln und das Bittermandelaroma zufügen.

Mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse verschlagen und etwas abkühlen lassen.

Zubereitung der Schichttorte:

Den ersten (Rühr-)Teigboden auf den mit Aprikosenmarmelade bestrichenen Mürbeteigboden setzen.

Mit jeweils zwei Esslöffeln der Aprikosen-Marzipan-Masse bestreichen.

Den nächsten Teigboden darauf setzen und bestreichen und so weiter verfahren, bis fünf Böden bestrichen und übereinander geschichtet sind.

Den sechsten Boden als Abschluss oben darauf legen.

Bis zum nächsten Tag durchziehen lassen.

Jetzt mit Ganache bestreichen und eindecken. Für das Eindecken mit Fondant braucht man die Torte nur dünn mit Ganache einstreichen - ein fondattauglich vorbereiten mit Biskuitring ist NICHT notwendig.

Super schmeckt es auch, wenn man statt der Aprikosen Kirschen nimmt.

