

Hier und heute



Frischkäse-Aprikosentorte ohne Ofen

Theresa Knipschild zeigt, wie Ihnen die perfekte Sommertorte aus Aprikosen und Frischkäse ohne Ofen gelingt – mit oder ohne Gelatine.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Backform 20 cm (für eine höhere Torte) oder 26 cm-Backform (für eine flachere Torte)

Zutaten für den Boden

- 200 g Russisch Brot
- 130 g Butter, geschmolzen
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Creme

- 300 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 250 g Speisequark, 20 % Fett
- 40 g Zucker
- 400 ml Schlagsahne
- Zitronenabrieb einer halben Bio-Zitrone
- 8 Blatt Gelatine, alternativ 12 g Agar-Agar Pulver
- 1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht ca. 225 g)
- einige frische Aprikosen, Minze oder Lavendel, frische Beeren zum Garnieren

Zubereitung

Russisch Brot in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Die Brösel mit der geschmolzenen Butter gründlich mischen und die Masse in eine Springform geben, gleichmäßig verteilen und fest andrücken. Die Aprikosen durch ein Sieb abtropfen lassen und ca. fünf Aprikosen beiseitelegen. Restliche Aprikosen in Würfel schneiden.

Mit Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Quark, Zucker, Zitronenabrieb verrühren. 100 Milliliter Sahne in einem kleinen Topf erwärmen und eingeweichte Gelatine darin schlierenfrei verrühren. Frischkäsemischung mit warmer Sahne verrühren. Restliche Sahne steifschlagen und unterheben. Aprikosenwürfel unter die Creme heben. Gegebenenfalls mit etwas mehr Zucker, etwas Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Mit Agar-Agar

Agar-Agar mit Zucker mischen. Am besten mit einem Pürierstab durchmischen. 150 Milliliter Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren zwei Minuten köcheln lassen. Auf Packungsanweisung achten und Timer stellen. Etwas abkühlen lassen. Restliche Sahne steifschlagen und unterheben. Aprikosenwürfel unter die Creme heben. Gegebenenfalls mit etwas mehr Zucker, etwas Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Die Creme auf den Keksboden geben und mit einer Palette glatt streichen. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, kühlen.

Die restlichen Aprikosen fein pürieren und auf der Creme verteilen. Den Backring mit einem Haartrockner gleichmäßig erwärmen. Dann die Torte aus der Form lösen. Mit frischen Aprikosen sowie Minze oder Lavendel garnieren.