

Hier und heute



Amarettini-Torte mit Aprikosen

Konditormeister Marcel Seeger zaubert eine knusprige Amarettini-Torte und verfeinert sie mit Quarkcreme und saftigen Aprikosen.

Das Rezept

Von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Kekstortenboden

- 200 g Amarettini, kleingestoßen
- 100 g Butterplätzchen nach Wahl, kleingestoßen
- 100 g zerlassene Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring oder eine Backform mit Backpapier einschlagen und auf ein Blech setzen. Die kleingestoßenen Amarettini und Butterplätzchen gründlich mit der aufgelösten Butter vermischen. Die Mischung in den Tortenring einfüllen und glattstreichen. Den Keksboden im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten goldbraun backen und danach in der Form abkühlen lassen.

Zutaten für die Mascarpone-Quarkcreme mit Aprikosen

- 450 g Aprikosen aus der Dose
- 10 g Puderzucker
- 10 ml Zitronensaft
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 30 g Amarettini, kleingestoßen
- 300 g Mascarpone
- 200 g Magerquark
- 200 g Sahne, aufgeschlagen
- 5 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Aprikosen abtropfen lassen und kleinwürfeln. 400 g der Aprikosenwürfel gründlich mit Puderzucker, Zitronensaft, Vanillemark und Amarettinibrösel in einer Schüssel vermischen. Die restlichen Aprikosenwürfel (50 g) für die Deko beiseitestellen.

In einer großen Schüssel Mascarpone mit Magerquark verrühren, dann die Aprikosenmischung unterheben. Die geschlagene Sahne zugeben und zuletzt die aufgelöste Gelatine unterrühren. Die Creme auf den gebackenen Kekstortenboden geben, glattstreichen und die Torte mindestens eine Stunde durchkühlen, damit die Torte Bindung bekommt.

Dekoration

- 200 g Amarettini
- 50 g Aprikosen, kleingewürfelt (siehe oben)

Fertigstellen

Die durchgekühlte Torte vom Tortenring befreien, die Tortenoberfläche mit Amarettini belegen und darüber die Aprikosenwürfel verteilen.