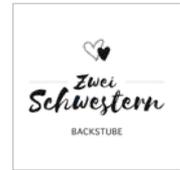


# Aprikosentörtchen für ein kleines Törtchen $\Phi$ 16 cm



## für den Teig:

4 Eier  
160 g Zucker  
65 g Buttermilch  
150 g Butter  
25 g Honig (flüssig)  
200 g Mehl  
2,5 TL Backpulver

## für den Aprikosen-Stachelbeerröster:

350 g Aprikosen  
120 g Stachelbeeren  
80 g Zucker  
20 g Wasser

## für die Quarkcreme:

150 g weiße Kuvertüre  
250 g Quark  
50 g Buttermilch  
1 EL Honig, das Innere  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote



## So geht's

Eier mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät vermischen. Nun die Buttermilch, weiche Butter und den Honig zugeben und gut verrühren. Zuletzt das Mehl, sowie das Backpulver unterrühren und für 1-2 min rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Zwei Springformen (Boden) mit Backpapier auslegen und jeweils die Hälfte des Teiges einfüllen. Falls keine zweite Springform vorhanden ist, können die Böden natürlich auch hintereinander gebacken werden.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) oder 185 °C (Ober-Unterhitze) ca. 30 min backen (Stäbchenprobe machen)

Die Böden aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen

Nun den Aprikosenröster herstellen: Dazu die Aprikosen waschen, entsteinen, vierteln und zusammen mit den Stachelbeeren, Zucker und Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Etwa 15 min lang einköcheln - die Fruchtmasse soll einreduzieren und dickflüssig werden. Abkühlen lassen.

Für die Quarkcreme, die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und Quark, Buttermilch, Honig, Vanilleschote unterrühren. Für 20 min kühl stellen.

Die Torte zusammenbauen: Dazu die zwei Böden waagrecht teilen – es werden 4 Lagen benötigt. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und  $\frac{1}{4}$  der Quarkcreme darauf verstreichen. Ein Drittel des Marillentrösters darauf geben. Einen weiteren Boden auflegen. Quarkcreme und Marillentröster darauf geben und wieder mit einem Boden bedecken. Noch einmal wiederholen, danach die Torte kühl stellen. Mit der verbliebenen Creme die Torte oben und am Rand sauber einstreichen und mit Marillen und Stachelbeeren verzieren.