

Frischkäse-Aprikosen-Torte

Von *Kuchenfee*

Heute habe ich ein fantastisches Rezept für euch: eine Frischkäse-Aprikosen-Torte, die nicht nur super einfach und schnell gemacht ist, sondern auch unglaublich lecker schmeckt. Diese Torte besteht aus einem einfachen, saftigen und soften Biskuit, der mit einer cremigen Frischkäsecreme gefüllt ist. Die Frischkäsecreme ist durch die Zugabe von Sahne locker, cremig und leicht – einfach perfekt für den Sommer!

Ihr werdet sehen, wie einfach dieses Rezept ist, selbst für diejenigen unter euch, die sonst vielleicht eher auf der Suche nach einem schnellen Kuchen oder einem einfachen Kuchen-Rezept sind. Diese Frischkäse-Aprikosen-Torte wird bestimmt schnell zu einem eurer Lieblingsrezepte.

Für das Frosting habe ich ein Frischkäse Frosting verwendet, das an die beliebten Frischkäse Frosting Cupcakes erinnert, aber durch die Zugabe von Zitronensaft noch eine frische, sommerliche Note erhält. Falls ihr schon einmal Buttercreme oder Buttercreme Frischkäse Frosting ausprobiert habt und es zu schwer fandet, dann werdet ihr diese Variante lieben, denn sie ist leicht und nicht zu süß. Für alle, die vielleicht nach einer Alternative zu Cupcake Frosting ohne Frischkäse suchen, ist dieses Rezept ebenfalls eine wunderbare Wahl.

Die Dekoration besteht aus Walnüssen und Giotto, die den Geschmack und die Optik wunderbar abrunden. Dieses Rezept ist ein echter Klassiker aus einer Konditorei, in der ich gearbeitet habe, und es ist definitiv erprobt.

Egal ob ihr leidenschaftliche Hobbybäcker, Naschkatzen oder Schlemmermäuler seid, dieses Rezept wird euch begeistern. In meinem Video zeige ich euch Schritt für Schritt, wie ihr diese köstliche Torte zubereitet, und gebe euch dabei einige meiner besten Tipps und Tricks rund ums Backen.

Lasst euch dieses einfache Rezept nicht entgehen und schaut euch das Video an. Vergesst nicht, das Video zu liken und meinen Kanal zu abonnieren, damit ihr keine weiteren leckeren Kuchen-Rezepte und hilfreichen Backtipps verpasst. Viel Spaß beim Nachbacken und genießt eure selbstgemachte Frischkäse-Aprikosen-Torte!

Eure Lisa, die Kuchenfee



VORBEREITUNG 15 min	BACKZEIT 35 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 50 min
-------------------------------	---------------------------	------------------------	-------------------------

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 x Eier

Raumtemperatur

110 g Zucker

1 Paket Vanillezucker

1 Prise Salz

70 g Mehl

50 g Speisestärke

30 g Mandeln

gemahlen

1 Msp Backpulver

FRISCHKÄSECREME

50 g Zucker

15 g Agartine

200 g Joghurt

250 g Frischkäse

400 g Sahne

1 x Pfirsiche

große Dose

AUSSERDEM

200 ml Sahne

1 Paket Sahnesteif

1 Paket Vanillinzucker

Walnüsse

14 x Giotto

Pfirsich Spalten

Werkzeuge

Springform 26 cm

Spritzbeutel

Waage

Winkelpalette

Schneebesen

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01** Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 02** Eier mit Zucker, Salz und Vanille für rund 10 Minuten auf voller Geschwindigkeit aufschlagen.
- 03** Mehl, Speisestärke, Backpulver und gemahlene Mandeln gründlich mischen und auf die Masse sieben, mit Liebe unterheben und in die Form geben.
- 04** Im Ofen etwa 25 Minuten backen, dann auf ein Gitter stürzen und in der Form auskühlen lassen.

05 Ist der Biskuit auf Raumtemperatur gekühlt, aus der Form lösen und einmal in der mitte, waagrecht halbieren.

2. FÜLLE

01 Pfirsische würfeln.

02 Joghurt, Frischkäse und Zucker mischen.

03 Agartine in 100 ml Wasser oder Saft der Aprikosen unter rühren für rund zwei Minuten aufkochen, dann einige Minuten auskühlen lassen.

04 Die Agartinemischung zur Frischkäsemasse geben und gründlich verrühren.

05 Sahne steif schlagen und unterziehen sobald die Masse nur noch Handwarm ist, dann die Pfirsiche unterrühren.

3. ZUSAMMENSETZTEN

01 Auf den unteren Boden etwas Marmelade verstreichen, Ring darum setzten und den großteil der Creme einfüllen.

02 Auf den zweiten Boden erneut etwas Marmelade streichen, dann auf die Pfirsich Creme flippen, leicht andrücken und mit der restlichen Creme bestreichen.

03 Die Torte nun mindestens drei Stunden kalt stellen!

04 Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen.

05 Nach dem kühlen den Ring lösen, die Torte in 12-14 Stücke einteilen und mit der Sahne Rosetten aufdressieren, ausserdem zum einstreichen der Seiten nutzen.

06 Die Aprikosenspalten, Giotto und Walnüsse zum dekorieren nutzen :)