



## Aprikosentorte mit Zitrone, Estragon und Knusperereffekt

Am Vortag:

### Zitronen-Estragon Confit (P. Conticini)

*-Bei Zeitmangel kann dieses Confit durch herbe Zitronenmarmelade ersetzt werden, der einige gehackte Estragonblätter beigemischt wurden -*

- 125 g frisch gepresster Zitronensaft
- 75 g Zucker (ich würde beim nächsten Mal etwas mehr nehmen)
- 50 g Zitronenschale (ca. 5 Bio Zitronen)
- einige Estragonblätter (frischer, französischer Estragon oder getrockneter)

Die Schale der Zitronen sehr dünn abschneiden. Es soll möglichst nichts Weißes dranbleiben. Legt die Schalen in einen Topf und bedeckt sie mit Wasser. Lasst es aufkochen und gießt das dann Wasser ab. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, damit die Bitterstoffe reduziert werden. Nach diesem Vorgang gießt ihr den Zitronensaft und den Zucker zu den Schalen und lasst das Ganze ca. 25 Minuten einkochen, bis nur noch einige Esslöffel Flüssigkeit übrig sind. Dann gebt ihr die Estragonblätter hinzu und mixt alles zusammen so lange in einem Blitzhacker/ Moulinette bis ein Mus entsteht. Bewahrt es bis zur Verwendung in einem Gläschen im Kühlschrank auf.

## **Knusperschicht**

- 50 g Pistazienpaste ([selbstgemacht](#) oder gekauft)
- haselnussgr. Stückchen Butter
- 30 g weiße Schokolade
- 15 g *Gavottes* Crêpes Waffeln (ca. 3 Stck) ersatzweise Corn Flakes oder Eiswaffeln
- etwas echte Vanille

Die Pistazienpaste, die Butter und die weiße Schokolade in einem Wasserbad vorsichtig schmelzen und anschließend mit der Vanille und den zerkleinerten Waffeln vermengen. Auf die Rückseite eines Stück Backpapiers einen Kreis von 16 cm Durchmesser zeichnen (oder, wie ich, einen Backrahmen aufstellen). Innerhalb dieses Kreises verstreicht ihr die Knuspermasse. Deckt diese mit etwas Folie ab und friert die Knusperschicht bis zur Verwendung ein. Achtet darauf, dass der Kreis möglichst plan liegt.

## **Crème pâtissière (Konditorcreme)**

- 200 ml Vollmilch
- 20 g Zucker
- 20 g Stärkemehl
- 2 Eigelb
- etwas echte Vanille
- 1 Prise Fleur de Sel
- Abrieb ½ Zitrone
- 10 g weiche Butter
- 1 ½ Bl. Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Vollmilch zusammen mit dem Zitronenabrieb, dem Salz und der Vanille aufkochen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker, der Stärke in einer Schüssel verschlagen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren unter die Eigelbmasse rühren. Diese Flüssigkeit dann durch ein Sieb zurück in den Topf gießen und unter Rühren bei milder (!) Hitze erwärmen und kräftig rühren bis die Creme eindickt. Vom Herd ziehen und die Butter und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Die Cremeoberfläche mit Folie bedecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

*Am selben Tag:*

## **Schokoladenbiskuit** (16 cm ø)

- 2 Eiweiß Gr.M
- 25 g Zucker
- 35 g gemahlene Mandeln
- 35 g Puderzucker
- 1 Ei Gr. M
- 30 g Mehl

- 10 g dunkler Kakao
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform mit 16 cm ø am Boden fetten oder mit Backpapier auslegen. Die Butter schmelzen. Die Eiweiße mit 25 g Zucker zu Eischnee verschlagen. In einer anderen Schüssel die gemahlenden Mandeln, den Puderzucker und das Ei hell-schaumig schlagen. Ein Drittel des Eischnees unterheben. Dann das restliche Eischnee hinzufügen und das Mehl und den Kakao darüber sieben. Alles zusammen vorsichtig unterheben. Zwischendurch einen Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig in der Springform glattstreichen und ca. 10-12 Minuten backen. - Kurz vor Ende der Backzeit holt ihr die zuvor vorbereitete, gefrorene Knusperschicht aus dem Gefrierfach. Wenn der Biskuit dann aus dem Ofen kommt, legt ihr sogleich die gefrorene Knusperplatte auf den heißen Kuchen. Die Knusperschicht schmilzt dadurch und verbindet sich so mit dem Schokoladenbiskuit.

### **Aprikosenfüllung.**

- 150 g Aprikosen (Dose oder frisch)
- 50 ml Aprikosensaft o. ä.
- 1 Messersp. Agar Agar (ersatzw. 1 Bl. Gelatine)
- Zucker nach Geschmack

Die Aprikosen in winzige Würfel schneiden und zusammen mit dem Saft in einem Topf erwärmen. Ggf. Zucker hinzufügen. Mit Agar Agar oder eingeweichter Gelatine nach Vorschrift binden. Im Kühlschrank etwas abkühlen lassen.

### **Weißer Schokoladen-Estragoncreme** (P. Conticini)

- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Teel. Estragonblätter (oder mehr, nach Geschmack)
- 100 ml Sahne
- 80 g weiße Schokolade
- die vortags zubereitete Crème pâtissière, s.o.

Das Salz, den Zucker und die Estragonblätter in einem Mörser o.ä. fein zerreiben. Die weiße Schokolade im Wasserbad oder in der Microwelle schmelzen und handwarm abkühlen lassen. Die Crème pâtissière vom Vortag (s.o.) zusammen mit der Estragonmischung leicht aufschlagen. Die Sahne separat steif schlagen. Ein Drittel der Sahne vorsichtig unter die weiße Schokolade ziehen. Danach die beiden restlichen Drittel Schlagsahne sehr vorsichtig unterheben und diese Masse nun unter die Crème pâtissière ziehen. Füllt die Creme in einen Spritzbeutel mit einer Tülle nach Wunsch und legt ihn bis zur Verwendung in den Kühlschrank. (Ich habe zwei Beutel gefüllt - eine mit großer Rundtülle, eine mit kleiner französischer Tülle)

## **Fertigstellung**

Jetzt gehts zum Endspurt ;-) ! Stellt den, mit der Pistazien-Knusperschicht bedeckten, Schokoladenbiskuit auf einen Teller und bestreicht die Oberfläche dünn mit dem Zitronen-Estragon Confit. Darauf gebt ihr das Aprikosenkompott und formt es dabei zu einer kleinen Kuppel. Anschließend bedeckt ihr diese mit Tupfen von der Schokoladen-Estragoncreme und bestreut die Oberfläche mit gehackten Pistazien, Schokoladenspänen oder ... oder. - Die Torte kann frisch serviert werden aber auch ohne Probleme 1-2 Tage später. (Bitte abgedeckt im Kühlschrank!)

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>