



Aprikosenschnitten mit Joghurt & Zitronenthymian

Ergibt ca. 6 Schnitten, ca. 4 x 8-9 cm

Verwendete Form: [Backrahmen 25 x 9 x 5 cm](#)*, [Backmatte mit Rand](#)*

Aromatisiertes Aprikosenkompott

- 220 g [Aprikosenpüree \(10% Zucker\)](#)*
- 3–4 g frischer Zitronenthymian
- 9 g Vanillezucker
- 25 g Zucker
- 1 El. Zitronensaft
- 80 g frische Aprikosen
- 30 g getrocknete Soft-Aprikosen, sehr fein gehackt
- 2 ½ Blätter (4,2 g) Gelatine

Das Aprikosenpüree mit dem Zitronenthymian aufkochen, vom Herd nehmen und mind. 10 Minuten ziehen lassen. Danach den Thymian entfernen und das Püree auf 220 g auffüllen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die frischen Aprikosen in kleine Würfel schneiden, die Soft-Aprikosen sehr fein hacken. Zucker, Zitronensaft und die Aprikosen in das aromatisierte Aprikosenpüree geben und aufkochen lassen. 1–2 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in das Kompott einrühren. Während der Boden zubereitet wird, etwas abkühlen lassen.

Aprikosenbiskuit

- 130 g Marzipanrohmasse
- 150 g Vollei (ca. 3-4 Eier)
- 25 g Mehl
- 1,5 g Backpulver
- 1,5 g Salz
- 50 g gebräunte Butter
- 80 g getrocknete Soft-Aprikosen

Zunächst die Butter bräunen. Dafür ca. 75 g Butter in einem Topf köcheln lassen, bis sie goldbraun ist. Abkühlen lassen. Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Soft-Aprikosen fein würfeln, einen Teelöffel Mehl hinzugeben und die Würfelchen damit vermengen. Die Marzipanrohmasse raspeln und zusammen mit einem Drittel des Eies und dem Salz cremig aufschlagen. Anschließend das restliche Ei hinzugeben und weiter mixen, bis eine hell-schaumige Masse entstanden ist. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und zusammen mit der gebräunten, abgekühlten Butter unterziehen. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf eine Silikonmatte ([vorzugsweise mit Rand*](#)) streichen und mit den Aprikosenwürfeln bestreuen. Im Backofen ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und mithilfe des [Backrahmens*](#) zwei Rechtecke ausstechen. *(Nicht über das Foto wundern, ich hatte seinerzeit etwas mehr Biskuit zubereitet. Die Menge im Rezept sind angepasst.)*

Knusperboden

- 40 g [weiße Kuvertüre*](#)
- 30 g Nusspraliné ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)¹)
- 25 g geriebene Mürbeteigreste, alternativ aus Keksen, wie z. B. Spritzgebäck
- 30 g Crêpes-dentelle Waffelröllchen ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)¹)
- 20 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Nusspraliné verrühren. Den Mürbeteig bzw. die Kekse fein zerbröseln und zusammen mit den gemahlene Nüssen und den Crêpes dentelle mit der Kuvertüre und dem Praliné vermischen. *Ich mache das am liebsten mit der Hand. So kann ich die Konsistenz gut überprüfen. Sollte diese zu trocken sein, kann ein wenig geschmolzene Kuvertüre hinzugefügt werden.*

Den rechteckigen Backrahmen auf eine mit Folie bespannte Platte oder einen Teller stellen und nach Wunsch mit Tortenrandfolie auskleiden. Die Knuspermasse einfüllen, gleichmäßig verteilen und mit einer Palette festdrücken.

- 40 g Aprikosenkonfitüre

Den Knusperboden mit der Konfitüre bestreichen. Darauf eine Schicht Aprikosenbiskuit legen. Danach das aromatisierte Aprikosenkompott einschichten und mit der zweiten Biskuitschicht bedecken. Den Backrahmen in den Kühlschrank stellen.

Aprikosen-Joghurtmousse

- 100 g [Aprikosenpüree \(10% Zucker\)*](#)
- 2–3 g frischer Zitronenthymian
- 1 Eigelb
- 25 g Zucker
- 45 g stichfester Joghurt 10 %
- 75 g Schlagsahne
- 1 ½ Blätter (2,5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Aprikosenpüree, wie beim Kompott beschrieben mit dem Zitronenthymian aromatisieren. Anschließend auf 100 g auffüllen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, das Aprikosenpüree erneut aufkochen und in die Eigelbmasse rühren. Alles

zurück in den Topf geben und unter stetem Rühren auf 83–85 Grad erhitzen. Die Gelatine einrühren und die Creme anschließend mit dem Joghurt verrühren. Die Sahne halbstreif schlagen und unter die Aprikosen-Joghurtcreme ziehen.

Jetzt kann die Mousse in den Backrahmen eingefüllt werden. Bis zum Rand des Rahmens sollten dabei aber unbedingt 3–5 mm Platz für den Aprikosengeleespiegel bleiben! Die Form in den Kühlschrank stellen, bis die Mousse fest ist.

Aprikosengeleespiegel

- 120 g [Aprikosenpüree \(10% Zucker\)](#)*
- 1 ½ Blätter (2,5 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Das Aprikosenpüree einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Gelee muss jetzt so weit abkühlen, dass es nur noch lauwarm, aber immer noch flüssig ist. Dann kann es auf der Oberfläche der Aprikosen-Joghurtmousse verteilt werden. Die Torte muss nun noch einmal gut durchkühlen.

Fertigstellung

- Aprikosenschnitze
- Schlagsahne
- Schokoladendekor
- Zitronenthymian
- [essbares Blattgold](#)¹

Die gut gekühlte Torte ausformen. Dafür mit einem kleinen Messer an den Innenrändern des Backrahmens entlangfahren und den Rahmen vorsichtig abheben. Mit einem sehr scharfen Messer (z. B. [Konditormesser](#)¹) Schnitten von ca. 4 x 9 cm schneiden. Mit Schlagsahnetupfen, Schokoladendekor, Thymian und Aprikosenschnitzen garnieren und servieren.