

**Rüdiger G. Behrens**

Tel.: 02594/840-94 40

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

info@tortenfoto.de

## *Amaretto-Torte mit Aprikosen*

Zutaten für 24er Springform

3 Eier  
170 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
120 g Mehl  
1 TL Backpulver  
4 Blatt Gelatine  
1 Packung Mandelpuddingpulver  
400 ml Milch  
70 ml Amaretto  
550 g Schlagsahne  
200 g Aprikosenkonfitüre  
1 Dose Aprikosen  
1 Packung Tortenguss, klar  
5 EL Eierlikör

Zubereitung:

Eier, 3 EL heißes Wasser und beide Zuckersorten aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, unterziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm ø) füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 180 °C (Gas Stufe 3, Umluft 160 °C) backen. Boden auskühlen lassen und waagrecht halbieren. Gelatine einweichen. Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Pudding unter Rühren abkühlen lassen. 3 EL Likör unterziehen.

Sahne steif schlagen und unterheben. Einen Boden mit dem restlichen Likör tränken und mit Aprikosen-Konfitüre bestreichen. Den Formrand darum schließen. Den Boden mit der Hälfte der Sahnepuddingcreme bestreichen. Zweiten Boden darauf setzen. Restliche Creme darauf glatt streichen. Kalt stellen.

Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen. Torte mit Aprikosen belegen. Tortenguss und Zucker mischen, mit 250 ml Aprikosensaft aufkochen und über die Früchte gießen. Den Guss fest werden lassen. Den Tortenaufleger erst kurz vor dem Servieren auf den Guss legen, der fest sein muss, denn Wasser lässt die Lebensmittelfarben unweigerlich zerlaufen.