Sommertraum



Zutaten für 1 Torte:

Boden:
100 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
100 g weiche Butter oder Margarine

1. Füllung:
1 große Dose Aprikosen
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Esslöffel Zucker
300 ml Orangensaft

2. Füllung:
300 g Erdbeeren
600 g Sahne
50 g Zucker
4 Blatt Gelatine

Außerdem:
200 g Sahne
1 Esslöffel Puderzucker
1 Päckchen Sahnesteif

etwas gehobelte Mandeln und gehackte Nüsse
Schoko-Dekor-Blätter Zartbitter

Zubereitung:
Für den Boden die Butter oder Margarine schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen und den Zucker und den Vanillinzucker unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in die Masse sieben.
Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Margarine fetten und die Masse einfüllen. Alles glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen. Fertigen Boden auskühlen lassen. Abgekühlten Boden aus dem Ring nehmen, auf eine Tortenplatte legen und mit einem hohen Ring umstellen.

Für die erste Füllung Aprikosen abtropfen lassen und in kleine Stücke zerhacken.
Etwas Orangensaft mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren. Restlichen Orangensaft zum Kochen bringen. Das Pulver-Zuckergemisch in den Orangensaft rühren und einige Male aufwallen lassen. Gehackte Aprikosen in den Pudding rühren und auf den Boden verteilen. Alles glatt streichen. Aprikosen und Pudding vollständig abkühlen lassen.

Für die 2. Füllung die Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen lassen.
Inzwischen die Erdbeeren waschen, entstielen und klein schneiden. Sahne steif schlagen und die eingeweichte, ausgedrückte und erwärmte Gelatine unterrühren. Den Zucker zugeben und zum Schluss die Erdbeeren unterheben. Füllung auf die Aprikosenfüllung geben und glatt streichen. Die Torte im Kühlschrank einige Stunden, besser noch über Nacht fest werden lassen.

Für die Garnierung den Tortenring entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und die Torte damit einstreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und kleine Sahnetuffs auf die Torte setzen. Mit gehobelte Mandeln, gehackte Nüsse und Schoko-Dekor-Blätter verzieren.

© lecker-backen.de