Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



APRIKOSEN-ROSMARIN-EISTORTE

ZUBEREITUNG: 8 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 12 MIN.

Ich liebe Aprikosen. Solange es noch Aprikosen gibt, möchte ich noch schnell mein MDR Aprikosen Rezept auf dem Blog posten. Diese geeiste Torte war einfach so lecker, dass wir sie diesen Sommer nachgebacken haben.

Ich habe noch Aprikosen im Kühlschrank und werde sie dieses Wochenende bei dem schönen Wetter wieder servieren.

Für die Sendung im Juli bei MDR um 4 hatte ich diese zubereitet (ja, ja , genau diese ! □□) Die Fotos waren schon alle geschossen worden, aber um den Text zu schreiben, hatte ich einfach nicht so viel Zeit!

Jetzt also endlich der kleine Schritt vor Schritt Erklärung für euch. Ich hatte einfach Spaß in der Küche mit dem Biskuitteig. Für die Sendung war ich sogar schnell im Baumarkt und hatte mir eine Fliesenspachtel mit Zähnen gekauft, um Streifen Motiven in meinem Teig zu machen □□ die Zuschauer fanden es lustig, und Peter auch.

Nun alles um zu sagen, dass man in der Küche einfach mal Spaß haben sollten und, dass es manchmal auch bunt sein darf.

Diese Torte ist wieder eine geeiste Torte, die man gut im Voraus zubereiten kann. Die gebratenen Aprikosen obendrauf können sogar mit eingefroren werden. Ich fand die Idee so lecker, dass ich es auch auf meinem letzten Käsekuchen gemacht haben. (einfach fantastisch!)

Hier noch ein Paar Tipps zur perfekten Eistorte:

- Dieses Rezept kann man auch mit Pfirsichen oder Kirschen zubereiten.
- Statt Rosmarin kann man es mit Lavendel zubereiten.
- Man sollte die Eistorte Minimum 4 Stunden einfrieren.
- Die Muster sind nicht ein Muss aber gefallen den Kindern sehr.
- Man sollte die Torte früh genug herausnehmen, um sie gut genießen zu können, sonst bleibt die Torte zu hart zum Schneiden.
- Es gibt keinen Eiskristallen, wenn man Gelierzucker verwendet, weil er Pektin enthält.

Zutaten für Aprikosen-Rosmarin Eistorte:

20-22cm

Biskuit Boden: 3 Eier (M), 90 g Mehl, 90 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt, 1 TL grüne Lebensmittelfarbe (fakultativ)

Aprikosen-Rosmarin Parfait: 350 g entkernte Aprikosen, 200 g Gelierzucker 1:3 , 175 g Mascarpone, 220 g Sahne

Deko: Aprikosen, 2 EL Zucker, 1 Rosmarin Zweig

1- Der Biskuitboden

Die Eier trennen. Das Eiweiß schlagen, bis es anfängt, schaumig zu werden, dann nach und nach den Zucker eingeben und schlagen, bis es weiß und fest ist. Dann eins nach dem anderen die Eigelbe, das Vanilleextrakt und das Mehl eingeben. Den Teig nicht zu lange schlagen, sonst fällt er in sich zusammen.

2 EL von dem Teig in einer kleinen Schüssel geben und mit Lebensmittelfarbe färben. Mit diesem Teig auf dem Backpapier Muster machen (ich habe mal Punkte gemacht, mal Streifen). Den Rest Teig (weiß) auf die farbigen Muster in 2 langen Bänder (für den Rand) und einem 22 cm breiten Kreis (der Boden) 1 cm dünn verteilen. Den Biskuitboden jetzt in einem vorgeheizten Backofen bei 180°C 12 Minuten backen. Sofort nach dem Backen von dem Backpapier lösen, mit 2 EL Milch anfeuchten und abkühlen lassen.

2- Das Parfait:

Die Aprikosen mit dem Gelierzucker als Kompott kochen. Dazu noch den klein geschnittenen Rosmarin geben. Wenn die Aprikosen komplett durch gekocht sind, die Marmelade mit einem Stabmixer pürieren. Abkühlen lassen. Den Mascarpone mit 2 EL Sahne lösen. Wenn keine kleinen Stückchen zu sehen sind, die restliche Sahne eingeben und die Masse weiter steif schlagen.

Die steife Schlagsahne mit dem abgekühlten Aprikosenpüree untermischen. Achtung, das Püree MUSS komplett abgekühlt sein, sonst wird das ganz wieder flüssig.

3- Die Aprikosen rösten

In einer Pfanne den Zucker eingeben und als leichtes Karamell schmelzen. Achtung nicht rühren. Die Aprikosen halbieren und entkernen und in dem Karamell anbraten. Den Rosmarin dazu geben. Abkühlen lassen, und in einer Dose im Kühlschrank aufbewahren.

4- Basteln:

Mithilfe eines großen Tortenrings (auf 22 cm eingestellt) auf einem Teller platziert die Torte basteln. Den Ring mit Schokoladefolie oder Frischhaltefolie bedecken (es ist wirklich hilfreich, weil ich es vergessen hatte und die Torte sich nur schwer gelöst hatte!). und auf die Seiten die 2 Biskuitbänder zurechtschneiden und reingeben. Den Boden in der Mitte platzieren.

Die Aprikosen Rosmarin Creme hineingeben und 5-6 halbe gebratene Aprikosenhälfte eingeben.

Die Torte jetzt eine Nacht in der Tiefkühltruhe platzieren. Am Tag des Vergnügens, die Torte vor dem Naschen 20-30 Minuten herausnehmen und mit den gebratenen Aprikosen verzieren.

Ich wünsche euch bon appétit und ein wunderschönes Wochenende!

Gros Bisous

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de