

Verpoortens Aprikosen-Törtchen

Zutaten

Für 4 Törtchen.

Eischwer Masse:

60 g geschmolzene Butter

60 g Puderzucker

2 Eiweiß

70 g Mehl

n.B. verschiedene Lebensmittelfarben z.B. Grün, Blau, Brombeere, Rot, Gelb...

Baumkuchenteig:

6 Eigelbe

60 g Marzipanrohmasse

140 g weiche Butter

70 g Speisestärke

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 Eiweiß

140 g Zucker

1 Prise Salz

80 g Mehl Typ 405

1 TL Backpulver

Eierlikörcreme:

2 Blatt Gelatine

30 g Weiße Schokolade

100 g Sahne

2 Eigelbe

1 EL Zucker

70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Aprikosencreme:

4 Blatt Gelatine

200 g Aprikosen frisch oder Dose

1 EL Zucker

5 EL Wasser

2 Eigelbe

5 EL Zucker

200 g Sahne

35 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



[Link zum Rezept: Verpoortens Aprikosen-Törtchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoortens Aprikosen-Törtchen

Aprikosenspiegel:

- 1 Blatt Gelatine
- 10 EL Aprikosenpüree

Deko:

- 50 g Zartbitterschokolade
- 20 g Weiße Schokolade
- 2 Aprikosen oder 4 halbierte Dosenfrüchte
- 8 schöne Mandelblättchen

Zubereitung

Eischwer Masse:

Für die Eischwer Masse die Butter, Puderzucker und Eiweiß glatt rühren und das Mehl unterrühren. Die Masse auf ca. 5 Schüsseln aufteilen. Je Schüssel mit verschiedenen Lebensmittelfarben färben. Die Masse ca. 10 Minuten stehen lassen. Die verschieden farbigen Teige in Spritzbeutel füllen. Auf einer Silikonbackmatte oder Backpapier 4 Reihen Wiese mit Blumen malen. (Vorsicht mit der Höhe, darf nicht höher wie der Dessertring sein. Eher etwas niedriger)
Im Tiefkühler für mindestens 30 Minuten frosten.

Baumkuchenteig:

Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Das Eigelb mit dem Marzipan in einem Kutter glatt mixen.
Die Butter mit der Stärke cremig rühren. Die Eigelb–Marzipanmischung und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Glatt rühren.
Das Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen. 1/3 des Eiweiß mit der Creme angleichen. Den restlichen Eischnee unterheben.
Mehl und Backpulver vermischen, sieben. Das Mehl zur Creme geben und unterheben.

Die Silikonmatte aus dem Tiefkühler nehmen und eine dünne Teigschicht darauf streichen. Zügig arbeiten, damit das Dekor nicht weich wird und verschmiert. Im Ofen ca. 5 Minuten backen. Evtl. kurz den Grill einschalten, damit es an der Oberseite eine schöne Bräunung gibt. Auskühlen lassen.

Für den Boden und die Einlage den restlichen Teig in einer mit Backpapier belegten Form (ca. 20 cm x 20 cm) ca. 2 mm dicke Schicht auftragen. Im Ofen für ca. 4 Minuten backen (evtl. kurz den Grill einschalten, damit es an der Oberseite eine schöne Bräunung gibt). Eine weitere Schicht auftragen und wie mit der ersten Schicht verfahren. So lange den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Auskühlen lassen.

Die Silikonbackmatte von dem Baumkuchen nehmen. Die Blumenwiese Deko in Streifen schneiden. Die Dessertringe mit Tortenrandfolie auslegen und die Dekostreifen hineingeben. Die Bodeneinlagen aus dem zweiten Baumkuchen ausschneiden und in das Törtchen geben.

Den restlichen Baumkuchen in ca 5 mm x 5 mm große Würfel schneiden.

Eierlikörcreme:

Gelatine im kalten Wasser einweichen.
Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen.
Sahne in einem Topf aufkochen.
Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die heiße Sahne zu den Eiern geben, wieder zurück in den Topf schütten und solange kochen, bis sich die Creme zur Rose abziehen lässt. Die heiße Creme durch ein Sieb passieren und die Schokolade einrühren. Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Mit einer Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.
Die Creme glatt rühren und in die Dessertringe ca 2 cm hoch einfüllen. Dazwischen die Kuchenwürfel geben. Kühl stellen.

Aprikosencreme:

[Link zum Rezept: Verpoortens Aprikosen-Törtchen](#)

Verpoortens Aprikosen-Törtchen

Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Bei frischen Aprikosen: Diese halbieren, Kern entfernen und mit dem Zucker und Wasser weich kochen, pürieren.

Dosenaprikosen: abgießen und pürieren.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel über einem Wasserbad dickcremig aufschlagen.

Sahne steif schlagen.

Von dem Aprikosenpüree ca. 10 EL für den Fruchtspiegel abnehmen.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf erwärmen, Gelatine ausdrücken und im Eierlikör auflösen. Das Aprikosenpüree zum Eierlikör geben und mit der Eimasse glatt rühren. Sahne unterziehen. In die Törtchen bis knapp unter den Rand füllen. Kühl stellen.

Aprikosenspiegel:

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Aprikosenpüree in einem Topf erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen lassen. Das Püree auf die Törtchen geben. Kühl stellen.

Deko:

Beide Schokoladen in separaten Schüsseln über einem Wasserbad schmelzen.

Aprikosen halbieren. Für das Gesicht mit der breiten Seite in die geschmolzene Zartbitterschokolade tauchen. Die restliche Zartbitterschokolade in einen Spritzbeutel füllen und in Querstreifen über die Aprikosen dressieren. Sobald die Schokolade fest ist, wird mit der weißen Schokolade das Gesicht aufgemalt. Auf der Oberseite mit einem Messer 2 Schnitte setzen. Ein Mandelblättchen mit der spitzen Seite in die weiße Schokolade tauchen und in einen Schnitt setzen. Solange den Vorgang wiederholen, bis alle Bienen 2 Flügel haben.

Fertigstellung:

Die Törtchen aus dem Dessertring nehmen, Tortenrandfolie entfernen, auf ein Teller setzen und mit einer Biene dekorieren.

Leser-Tipp

Die Törtchen lassen sich sehr gut vorbereiten. Alternativ kann man für den Dekorand eine andere Bemalung wählen.

[Link zum Rezept: Verpoortens Aprikosen-Törtchen](#)