

# Aprikosen-Torte mit Kakao



Mit frischen Aprikosen lässt sich eine sehr leckere Torte zubereiten.

Wieder einmal übernimmt der Kühlschrank die Zubereitung.

Die Aprikosen werden entsteint und in der Küchenmaschine fein gehäckselt.

Dieses Mus gibt man zu 1 l Naturjoghurt.

Und erhitzt alles ein wenig, um Gelatine zum Festigen der Tortenmasse darin aufzulösen und unterzurühren.

Und als erstes wird der Tortenboden nach dem altbewährten Rezept aus Toastbrot und Fett hergestellt.

Vor dem Servieren wird die Torte noch ein wenig mit Kakao bestäubt. Schokolade passt immer gut zu Aprikosen.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Aprikosen
- 13 Blatt Gelatine

*Zum Dekorieren:*

- 1 EL Kakao

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Aprikosen entkernen, grob zerkleinern und in einer Küchenmaschine zu Mus fein häckseln.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Einen Becher Joghurt in einen Topf geben und leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach auspressen, hineingeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Restlichen Joghurt dazugeben und ebenfalls unterrühren.

Aprikosenmus dazugeben und auch gut verrühren.

Füllmasse auf den erkalteten Tortenboden in der Backform geben, gut verteilen und die Torte am besten über Nacht erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Mit dem Kakao in einem feinem Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Aprikosen-Pudding**

Hier eine Variation eines Puddings mit frischen Aprikosen.

Ich bereite die Puddinge nach dem Grundrezept zu.

In die Masse aus Milch, Eiern, Zucker und Stärke gebe ich noch pürierte Aprikosen.

Und in der restlichen Milch auf der Herdplatte löse ich zwei Blatt Gelatine auf.

[amd-zlrecipe-recipe:1094]

---

# Hähnchenbrustfilet in Aprikosen-Chili-Sauce mit Basmatireis

Hier ein neues Rezept für die Zubereitung von Hähnchenbrustfilets.

Ich bereite eine süße Sauce aus gegarten, zerstampften Aprikosen zu. Für Schärfe gebe ich zerkleinerte, getrocknete Chilischoten dazu. Die Sauce wird natürlich noch mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Als Beilage wähle ich Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:1091]

---

## Aprikose-Apfel-Tarte

Vielleicht eine etwas merkwürdige Zusammenstellung der beiden Obstsorten. Aber ich hatte nur diese vorrätig. Und habe sie einfach in einer Tarte verarbeitet.

[amd-zlrecipe-recipe:789]

---

# Vanille-Pudding mit Obst-Salat

Erneut ein industriell hergestellter Pudding. Aber auch dieses Mal wieder ein wenig aufgepeppt mit einem frisch zubereiteten Obst-Salat.

Ich bereite den Obst-Salat aus Pfirsichen, Nektarinen und Aprikosen zu.

Gebe etwas Zucker darüber, damit er ein wenig Flüssigkeit ziehen kann.

Und zusätzlich auch ein wenig Cognac für ein wenig mehr Geschmack.

Dieses Dessert passt aufgrund seiner Menge nicht mehr auf einen kleinen Dessert-Teller, ich gebe den Pudding und den Obst-Salat jeweils auf einen großen Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:749]