REZEPT FÜR SCHNELLE BLÄTTERTEIG-APRIKOSENTORTE

SCHNELLE BLÄTTERTEIG-APRIKOSENTORTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6-8 Stücke | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g, Kühlregal)
- 90 g SweetFamily Feiner Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 300 g Schmand
- 350 g Aprikosen

6052

ZUBEREITUNG

366	4	28	25
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück bei 8 Stücken	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Blätterteig abrollen und längs in 2 Streifen schneiden. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit 2 EL Wasser bepinseln und mit 20 g Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 10 Minuten backen.

2. Inzwischen Sahne steif schlagen. Schmand und übrigen Zucker verrühren und Sahne unterziehen. Creme kalt stellen. Teigstreifen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Vor dem Servieren einen Teigstreifen auf eine Kuchenplatte legen. Mit der halben Creme bestreichen und mit der Hälfte der Aprikosen belegen. Zweiten Teigstreifen darauf legen, restliche Creme und Aprikosen darauf verteilen.

Tipps:

Dieses Rezept schmeckt mit vielen frischen Früchten, z.B. Beeren, Bananen, Pfirsichen, Mango oder Weintrauben. Achtung bei Ananas, Kiwi und Papaya, sie enthalten ein Enzym, das die Sahnecreme bitter machen würde. Dann lieber Früchte aus der Dose verwenden.

Der Schmand in der Creme kann auch durch Quark, Schichtkäse, Mascarpone oder Crème fraîche ersetzt werden.