

## Rezept

# Aprikosen-Schokotorte

Ein Rezept von Aprikosen-Schokotorte, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Orangensaft
<b>300 g</b> Mehl	<b>4 EL</b> Kakaopulver
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>500 g</b> reife Aprikosen
<b>710 g</b> Sahne	<b>3 Pck.</b> Vanillezucker
<b>3 Pck.</b> Sahnesteif	<b>9 EL</b> starker kalter Kaffee
<b>250 g</b> Zartbitterkuvertüre	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept in 45-50 Min. einen Boden backen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, klein würfeln. Boden einmal quer teilen. Tortenring um den unteren Boden stellen. 600 g Sahne, Vanillezucker, Sahnesteif steif schlagen. Kaffee unterrühren, Obst unterheben, auf den Boden geben. Oberen Boden auflegen, Torte kalt stellen. Übrige Sahne erwärmen, Kuvertüre darin auflösen. Abkühlen lassen. Tortenring entfernen. Mit Guss bestreichen und trocknen lassen.