

Rezept

Joghurt-Aprikosen-Torte

Ein Rezept von Joghurt-Aprikosen-Torte, am 16.12.2025

Zutaten

100 g	weiche Diätmargarine	50 g	Zucker
	1/2 Päckchen Vanillezucker		Salz
2	Eier	100 g	Mehl
1 TL	Backpulver	1 EL	Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)
	Fett für die Form	400 g	Aprikosen aus dem Glas, mit Süßstoff gesüßt
250 g	Joghurt	1 EL	Zitronensaft
	1-1 1/2 TL flüssiger Süßstoff	100 g	Sahne
6 Blatt	Gelatine	1 EL	gehackte ungesalzene Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Tortenboden Diätmargarine, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz dickcremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, über die Eiercreme sieben und unterrühren.
2. Den Boden der Springform mit Backpapier in Bodengröße auslegen. Den Formrand einfetten. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen.
3. Den Boden kurz abkühlen lassen, auf ein Backgitter stürzen, mit dem Orangenlikör einpinseln und vollständig erkalten lassen. Die Form säubern und den Tortenboden mit der Unterseite nach oben wieder hineinlegen.
4. Für den Belag die Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen. Den Boden mit Aprikosen belegen. Den Joghurt mit Zitronensaft und Süßstoff glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben.
5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 75 ml Aprikosensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine abtropfen lassen und unter Rühren im nicht zu heißen Saft auflösen. Die Flüssigkeit in eine Schüssel gießen.
6. Die Joghurtsahne unter die heiße Gelatine mischen und diese Masse über die Aprikosen gießen. Die Torte mindestens 3-4 Std. kalt stellen, bis die Füllung fest geworden ist. Die Pistazien in einer trockenen Pfanne leicht anrösten und über die Torte streuen.