

Rezept

Schnelle Aprikosentarte ohne Backen

Ein Rezept von Schnelle Aprikosentarte ohne Backen, am 29.05.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Obstkuchenboden (24-28 cm Ø; Fertigprodukt) | 2 EL Aprikosenkonfitüre |
| 1 Päckchen Aprikose-Maracuja-Cremepulver zum Kaltrühren (z. B. von Dr. Oetker) | 150 g Joghurt (3,5 % Fett) |
| 1 Päckchen Tortenguss (ohne Kochen) | 1 Dose Aprikosen (ca. 490 g Abtropfgewicht) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Boden auf eine Platte legen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Boden damit bestreichen. Cremepulver mit 200 ml Wasser verrühren, mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 3 Min. schaumig schlagen. Joghurt unterrühren. Creme auf dem Boden verteilen. Tarte 30 Min. kalt stellen. Aprikosen abtropfen lassen, die Hälften fächerartig einschneiden, dekorativ auf der Creme verteilen. Tortenguss mit $\frac{1}{4}$ l Wasser verrühren. Früchte mit Guss überziehen.