

# Sekttorte



## Zutaten für eine Torte

#### Boden:

- · 3 Eier (Größe M),
- · 80 g Zucker
- · 1 Prise Salz
- · 120 g Mehl
- · 1 TL Backpulver

### Belag:

- 5 Blatt Gelatine
- · 220 g Zucker
- · 600 g Schmand
- · 100 ml Sekt
- · 400 g Schlagsahne
- · 1 Dose (425 ml) Aprikosen
- · 400 g Himbeeren
- · Minze zum Verzieren
- · Backpapier

#### **Zubereitung:**

- 1. Eier, 3 EL heißes Wasser, 80 g Zucker, Salz mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl und Backpulver auf die Eischaummasse sieben und unterheben. Masse in Springform (20 cm Ø, mit Backpapier ausgelegt) glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C; Umluft:150 °C; Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen, auskühlen lassen.
- 2. Gelatine einweichen. Schmand und 150 g Zucker mit dem Mixer cremig aufschlagen. Sekt nach und nach unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Schmandcreme verrühren. Dann in übrige Creme rühren. Kaltstellen. 200 g Sahne steif schlagen. Sobald die Schmandcreme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.
- 3. Aprikosen abtropfen und mit 50 g Zucker pürieren. Einige Himbeeren zum Verzieren zur Seite stellen; die restlichen mit 20 g Zucker pürieren. Himbeerpüree durch feines Sieb streichen. Biskuitboden aus der Form lösen und waagerecht dritteln. Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte geben und Tortenring darumlegen. Hälfte der Schmandcreme auf dem unteren Boden glattstreichen. Aprikosenpüree darauf verteilen und zweiten Boden daraufsetzen. Übrige Schmandcreme darauf glattstreichen. Hälfte Himbeerpüree darauf verteilen und oberen Biskuitboden daraufsetzen. Torte mind. 3 Stunden kaltstellen.
- 4. 200 g Sahne steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen und rundherum dünn mit Sahne einstreichen, sodass die Schichten noch erkennbar sind. Tortenoberfläche mit übrigem Himbeerpüree beträufeln und am Tortenrand herunterlaufen lassen. Torte mit Himbeeren und Minze verzieren.





