

Prosecco - Torte

Zutaten Tortenboden:

3 Eier
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 ml Sonnenblumenöl
200 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver

Zutaten Belag:

250 g Mascarpone
200 g Schlagsahne
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Kirschen (680 g)
1 Dose Aprikosen (420 g)
45 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
2 EL Johannisbeergelee
200 ml Prosecco
1 Päckchen Rote Grützepulver (Himbeer)

Zubereitung:

- Für den Tortenboden Zucker, Vanillezucker und Eier verrühren.
- Das Öl in kleinem Strahl zufügen.
- Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Für den Belag das Gelee erwärmen.
- Den Tortenboden mit dem Gelee bestreichen.
- Die Aprikosen abtropfen lassen und pürieren.
- Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen.
- Das Grützepulver und 75 g Zucker in 6 EL Kirschsaff einrühren.
- Den Restsaft aufkochen lassen.

- Die Grützemischung unter Rühren zugeben.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Kirschen einrühren und die Grütze etwas abkühlen lassen.
- Aprikosenpüree mit dem Mascarpone verrühren.
- Gelatinepulver mit dem Restzucker vermischen.
- Beides unter den Prosecco rühren.
- Prosecco in die Mascarponecreme einrühren.
- Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen.
- Den Springformrand (Tortenring) umlegen.
- Halbe Menge Mascarponecreme auf den Tortenboden streichen.
- Die Grütze aufstreichen und dann die restliche Mascarponecreme.
- Torte mindestens drei Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Vor dem Servieren mit Kirschen und/oder Aprikosenstücken garnieren.