

## Zutaten:

### Biskuitboden:

3 Eiweiß  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eigelb  
40 g Vanillepuddingpulver  
60 g Mehl

### Kefirfüllung:

1 grosse Dose Aprikosen  
12 Blatt weisse Gelatine  
500 g fettarmer Kefir  
Saft und Schale einer Zitrone  
75 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
400 g Schlagsahne

### Guss:

1 P. Tortenguss

### Dekoration:

2-3 Stiele Zitronenmelisse  
2 frische Aprikosen



**Zubereitungszeit:** 40min  
**Backzeit:** 15min  
**Temperatur:**  
Ober- u. Unterhitze: 200°C  
Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Eiweiß mit Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb unterziehen. Puddingpulver und Mehl mit dem *Müllermeister* darüber sieben und unterheben. *Torten-Profi* auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* stellen. Den Teig einfüllen und mit dem *Liftboy spitz* glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Minuten backen. Boden auskühlen lassen und mit dem *Torten- und Garniermesser* einmal durchschneiden.

Aprikosen abtropfen und in Würfel schneiden. Saft auffangen. Gelatine 5-10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kefir, Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Gelatine nach Verpackungsvorschrift an die Kefir-Sahne angleichen und unterrühren. Masse zum Gelieren in den Kühlschrank stellen. Sahne steif schlagen, 2/3 mit dem *Hardliner* unter die gelierende Masse ziehen. Die Aprikosenwürfel ebenfalls unterheben.

Einen Boden in den *Torten-Profi* legen, Kefir-Sahne einfüllen, oberen Boden drauflegen, andrücken und kühlen. Nach dem Durchkühlen mit dem Aprikosensaft einen Tortenguss nach Anleitung zubereiten, auf die Torte gießen und kalt stellen.

Die restliche Sahne mit dem *Spritzbeutel Profi II* und der *10er Sterntülle* auf die Torte spritzen. Mit frischen Aprikosenspalten und den Melisseblättchen ausgarnieren.