# Schoko-Sahne-Torte mit Aprikosen-Bienen

## Zutaten für eine runde 26 cm Springform

### Für den Schokoladenbiskuit

- 4 Eier (getrennt)
- 125 g Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 40 g Kakaopulver
- 1 EL Speisestärke
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver

### Für die Schokosahne

- 400 ml Schlagsahne
- 200 g Zartbitterschokolade

### Für die Aprikosenbienen

- 450 g Aprikosen (2 kleine Dosen)
- 1 Päckchen Tortenguss
- Mandelblättchen
- Kuvertüre (geschmolzen)
- Zuckeraugen

| | |
|---|---|
| **Arbeitszeit:** | ca. 25 Minuten |
| **Kochzeit/Backzeit:** | ca. 25 Minuten |
| **Gesamtzeit aktiv:** | ca. 50 Minuten |
| **Ruhezeit:** | 3 Stunden |

**Bereite zuerst die Schoko-Sahne für die Torte zu:**

1. Erwärme die Schlagsahne in einem Topf. **Achtung**: Sie sollte nicht kochen.
2. Schmelze die Zartbitterschokolade in der Sahne, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

3. Stelle die Schokosahne in den Kühlschrank und lasse sie für ca. 2 Stunden abkühlen.

**Backe in der Zwischenzeit den Schokoladen-Biskuit-Boden:**

1. Heize den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß steif. Rühre den Zucker und anschließend die Eigelb unter.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver, der Stärke und dem Kakao.
4. Hebe die Mehlmischung behutsam unter die Eiermischung.
5. Fülle den Teig in eine gefettete 26 cm Springform und backe ihn 25 Minuten.

**Verziere die Aprikosenbienen**

1. Schmelze die Kuvertüre.
2. Tropfe die Aprikosen gut ab und verziere alle bis auf 3 mit den Mandelblättchen, der Kuvertüre und den Zuckeraugen zu kleinen Bienen.

**Fülle die Schoko-Sahne-Torte**

1. Teile den abgekühlten Biskuitboden zweimal, so dass 3 Böden entstehen.
2. Schlage die Schoko-Sahne mit einem Mixer auf.
3. Verteile einen Teil der Sahne auf dem ersten Biskuitboden und lege einen weiteren Biskuitboden darauf. Verteile darauf die restliche Schoko-Sahne und lege den letzten Biskuitboden darauf.
4. Püriere die restlichen Aprikosen und den Aprikosensaft mit einem Pürierstab.
5. Verrühre das Tortenguss-Pulver mit dem Aprikosenpüree und lasse es kurz aufkochen.
6. Verteile den Tortenguss als oberste Schicht auf der Torte und platziere die Aprikosenbienen darauf.
7. Stelle die Torte bis zum Verzehr für mindestens 1 Stunde kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.