


Fruchttorte Viererlei

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):
etwas Fett

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
4 Eier (Größe M)
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 EL Essig, z. B. Apfelessig

Belag:

50 g weiße Schokolade
etwa 500 g gemischtes Obst z. B. Nektarinen, Aprikosen, Kiwis, Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
125 ml Milch
100 ml Pfirsichnektar
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 gestr. EL Zucker
200 ml Apfelsaft
50 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Obstbodenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Obstbodenform verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Belag:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mit Hilfe eines Backpinsels auf dem Obstboden verteilen und fest werden lassen.

- 4 Nektarinen und Aprikosen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Himbeeren verlesen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber mit 125 ml Milch und 100 ml Pfirsichnektar**, zubereiten. Sofort gleichmäßig auf den Boden streichen. Früchte dekorativ auf dem Boden verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, Apfelsaft und Wasser zubereiten und auf den Früchten verteilen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Den Rand der Torte nach Wunsch mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit gehobelten, gebräunten Mandeln bestreuen.