


Tropische Fruchttorte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für den Springformrand (Ø 26 cm):**Backpapier
Tortenplatte**Crunch-Boden:**125 g Butter
150 g Löffelbiskuits**Belag:**1 Dose tropischer Fruchtcocktail (Abtropfgew. 264 g)
600 g Doppelrahm-Frischkäse
300 g Joghurt
50 ml Multivitaminsaft
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale**Außerdem:**frisches Obst, z. B. Orangen, Zitronen, Weintrauben
etwas Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
etwas Zucker**1 Vorbereiten:**

Zunächst einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen. Fruchtcocktail auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

2 Crunch-Boden:

Butter in einem Topf zerlassen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Löffelbiskuits mit einem Esslöffel unter die Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

3 Belag:

Früchte etwas klein schneiden. Frischkäse, Joghurt und Multivitaminsaft in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.** weiterrühren. Zucker mit Finesse mischen und unterrühren. Früchte unterheben und die Masse auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Die Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen, Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Frisches Obst putzen, waschen und trocken tupfen. Orangen und Zitronen in Scheiben schneiden. Die vorbereiteten Früchte dünn mit Speiseöl bepinseln und mit Zucker bestreuen. Vor dem Servieren gezuckerte Früchte dekorativ auf die Torte legen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Torte mit Zitronenmelisse verzieren.