


Obsttorte mit Creme (Ø 28 cm)

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):**

etwas Fett

etwas Weizenmehl

Rührteig:125 g weiche Butter oder
Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

1 EL Milch

Obstbelag:etwa 1 kg gemischtes Obst, z. B.
Erdbeeren, Mandarinen, Bananen,
Weintrauben, Johannisbeeren**Puddingbelag:**1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme

250 ml Milch

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 gestr. EL Zucker

250 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Obstbodenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Obstbodenform verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 20 Min.**

Sofort nach dem Backen den Boden auf einen mit Backpapier belegten
Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Boden auf eine Tortenplatte legen.

3 Obstbelag:

Obst putzen, schälen, evtl. waschen und größere Früchte halbieren oder in
Scheiben schneiden.

4 Puddingcreme:

Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Creme
auf den Obstboden streichen und Obst dekorativ darauf verteilen.

5 Guss:

Tortenguss mit dem Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und nach und
nach mit dem Wasser mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter
Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **kurz** aufkochen. Guss
sofort mit einem Esslöffel von der Mitte aus gleichmäßig verteilen und fest werden
lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Früchte können Sie auch Dosenfrüchte nach Belieben (Abtropfgew. etwa 500 g) verwenden. Dosenfrüchte gut abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten.
- Je nach Obstsorte können Sie den Tortenguss auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot zubereiten.
- Oder bereiten Sie den Tortenguss zur Hälfte mit Apfelsaft zu.
- Bereiten Sie den Puddingbelag mit 125 ml Milch und 125 ml Apfelsaft zu.

