

## Durchweichen von Obsttortenböden verhindern

Die Flüssigkeit aus dem Obst weicht den Tortenboden auf. Daher ist es wichtig, dass man Obst aus der Dose gut abtropfen lässt bzw. frisches Obst nach dem Waschen gut mit Küchenpapier trockentupft. Darüber hinaus gibt es verschiedene Möglichkeiten, um das Durchweichen eines Obsttortenbodens zu verhindern:

Den Tortenboden vor dem Belegen gleichmäßig mit **Dr. Oetker Sahnesteif** bestreuen. Dadurch wird der überschüssige Fruchtsaft gebunden.



Schokolade oder Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und den Tortenboden damit bestreichen. Durch die Auswahl der Schokolade (z. B. Zartbitterschokolade bei einem hellen Boden, weiße Schokolade bei einem dunklen Boden) können Sie gleichzeitig eine interessante Optik erzielen.



Einen Pudding oder **Dr. Oetker Backfeste Pudding Creme** zubereiten und den Obstboden vor dem Belegen damit bestreichen. Auch hier können Sie durch die Auswahl des Puddings Geschmack und Optik der Obsttorte beeinflussen.



Alle hier aufgeführten Möglichkeiten eignen sich sowohl für Obstböden aus Knetteig als auch für Böden aus Rühr- oder Biskuitteig.



© Copyright 2012 by Dr. Oetker Versuchsküche - [www.oetker.de](http://www.oetker.de)

Sie suchen Rezepte und Tipps oder haben Fragen und Anregungen?  
Dr. Oetker Versuchsküche · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de)  
Telefon 00800 - 71 72 73 74 \* (gebührenfrei) · E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de)  
\* Die Telefonnummer ist nur innerhalb Deutschlands erreichbar