



Exotische Apfel-Trauben-Blüte

Obsttorte mit Kokosboden und Puddingcreme

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
30 g Kokosraspel

Belag:

etwa 300 g rote Äpfel
500 ml Wasser
2 EL Zitronensaft
3 EL Zucker
etwa 400 g grüne Weintrauben
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

Creme:

200 g kalte Schlagsahne
50 ml Kokoslikör
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme

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 und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kokosraspeln mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Minuten

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

3 Belag:

Äpfel waschen, vierteln und in dünne Spalten schneiden. Wasser, Zitronensaft und 1 EL Zucker zum Kochen bringen. Apfelspalten zufügen und einmal kurz aufkochen. Äpfel sofort auf ein Sieb geben und abkühlen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Weintrauben waschen, trocken tupfen und halbieren.

4 Creme:

Boden auf eine Tortenplatte legen. Sahne und Likör in eine Rührschüssel geben. Cremepulver zufügen, mit einem Schneebesen 1 Min. verrühren und auf den Obstboden streichen.

- 5 Aus Apfelspalten einen Kranz am Obstbodenrand legen, so dass sie sich zur Hälfte überlappen. Weintrauben mit der Schnittfläche nach unten dachziegelartig auf die Creme legen. In der Mitte etwa 2 cm frei lassen. Aus Apfelspalten eine Blüte gestalten, indem sie aufrecht zwischen die Trauben in die Creme gesteckt werden, dabei die Mitte immer noch frei lassen. Zuletzt eine zweite Reihe Apfelspalten von der Mitte aus einstecken und dabei unter jede Apfelspalte eine halbe Traube legen, damit diese etwas höher kommen.

6 Tortenguss:

Tortenguss mit übrigem Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und nach und nach mit 250 ml von der "Apfelflüssigkeit" mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **kurz** aufkochen. Sofort das Obst mit einem Backpinsel damit einstreichen. Bis zum Verzehr den Kuchen kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Teig lässt sich ganz einfach mit einem Tortenheber glatt streichen.
- Für eine alkoholfreie Variante verwenden sie anstelle des Kokoslikörs Apfelsaft oder Milch.
- Sie können auch rote Trauben verwenden.