

Obsttorte

Fruchtig lecker ist diese wunderschöne Obsttorte. Mit lockerem All-in-Teig und cremiger Joghurt-Sahne begeistert dieses Rezept alle Obstkuchen-Fans.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenring

All-in-Teig:

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

Joghurt-Sahnecreme:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
etwa 300 g Erdbeeren
etwa 150 g Heidelbeeren
(Blaubeeren)
400 g kalte Schlagsahne
300 g Joghurt
40 g Zucker
3 EL Zitronensaft

Obstbelag:

600 - 800 g gemischtes Obst z.B.
Kiwi, Weintrauben, Melone, Ananas,
Pflirsich, Himbeeren, Brombeeren
etwa 4 EL samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich
etwa 1 EL Wasser

Wie backe ich eine leckere Obsttorte?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- 3 Backpapier abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumlegen.

- 4 **Joghurt-Sahnecreme zubereiten:**
Gelatineblätter 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Heidelbeeren verlesen und waschen. Einen Teil mit der Schnittfläche nach außen und Spitze nach oben rundherum abwechselnd mit Heidelbeeren innen an den Tortenring stellen. Die übrigen Erdbeeren vierteln und mit den übrigen Heidelbeeren auf dem Tortenboden verteilen.

- 5 Sahne steif schlagen. Joghurt in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig aufgelöst sind. Einige Esslöffel der Joghurt-Mischung mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Joghurt-Mischung verrühren. Sahne in 2 Portionen unterheben und die Creme auf dem Kuchen verteilen. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

- 6 **Obstbelag zubereiten:**
Früchte putzen, evtl. waschen und trocken tupfen. In Stücke schneiden und auf der Obsttorte anrichten. Fruchtaufstrich mit Wasser in einem kleinen Topf verrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Mit einem Pinsel die Früchte dünn damit bestreichen.

- 7 Tortenring mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Obsttorte bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortenboden kann gut am Vortag gebacken werden.

