





# Popcorn-Blüten-Torte

Vanillecreme mit Beeren und Pfirsich auf knusprigem Schoko-Popcorn-Boden.  
Eine köstliche Sommer-Torte ohne Backen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte  
Backpapier

### Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Bourbon-Vanille  
500 ml Milch  
70 g Zucker  
etwa 500 g gemischtes  
Beerenobst  
1 frische Feige  
1 reifer Pfirsich  
200 g kalte Schlagsahne

### Popcorn-Schoko-Boden:

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
125 g Popcorn-Mais  
2 EL Zucker  
150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

### Zum Verzieren:

1 frische Feige  
1 reifer Pfirsich  
verschiedene essbare Blüten

## Wie bereite ich eine Popcorn-Torte zu?:

### 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding nach Packungsanleitung mit Milch, **aber mit 70 g Zucker**, zubereiten. Gelatine leicht ausdrücken und in dem noch heißen Pudding unter Rühren auflösen. Pudding in eine Rührschüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

### 2 Popcorn zubereiten:

Öl und Popcorn-Mais in einen so großen Topf geben, dass nur der Boden bedeckt ist. Alles bei starker Hitze mit Deckel erhitzen. Wenn die Puff-Geräusche aufhören, ist das Popcorn fertig. Zucker in den Topf geben und mit dem Popcorn vermengen. **Hinweis:** Auch die Hersteller-Angaben beachten. Popcorn am besten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und erkalten lassen.

### 3 Popcorn-Schoko-Boden zubereiten:

Tortenplatte mit Backpapier belegen und den Springformrand oder einen Tortenring daraufsetzen. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Popcorn in eine Schüssel geben, etwa 25 g (etwa 2 Handvoll) Popcorn für die Verzierung beiseitelegen. Popcorn gründlich mit der Kuvertüre vermengen und in den Tortenring füllen, gleichmäßig andrücken und erkalten lassen.

### 4 Füllung zubereiten:

Beeren verlesen, evtl. waschen. Feige und Pfirsich waschen und in kleine Würfel schneiden. Einige Beeren für die Dekoration beiseitelegen. Sahne steif schlagen. Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe cremig rühren und die Sahne unterheben. Früchte vorsichtig unter die Creme heben und auf dem Tortenboden glatt streichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 5 Verzieren:

Die Torte mit einer Palette oder langem Messer vom Backpapier lösen. Das Backpapier unter dem Boden wegziehen. Tortenring mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Feige und Pfirsich waschen und in Spalten schneiden. Mit dem übrigen Obst belegen. Zum Schluss mit Popcorn und den essbaren Blüten dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für den Tortenboden kann auch "fertiges" Popcorn verwendet werden.