

Bunte Obsttorte

Die bunte Obsttorte mit fertigem Biskuit-Tortenboden ist ein schnelles und einfaches Torten-Rezept. Die Torte gelingt ohne Backofen, und selbst Anfänger haben damit keine Probleme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Biskuitboden (küchenfertig)
1 Packung	Tortengelee
700 g	Früchte und Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Kiwi, Pfirsiche, Brombeeren, Ananas, etc.)

Zubereitung

1. Für die schnelle **bunte Obsttorte** das Obst und die Beeren waschen und je nach Frucht in Scheiben schneiden oder zerkleinern. Danach dekorativ auf den fertigen Biskuit-Tortenboden verteilen. Das Tortengelee laut Packungsanweisung zubereiten und über die bunte Obsttorte gießen. Alle Früchte sollten mit dem Tortenguss überzogen sein. Das Gelee fest werden lassen und die Obsttorte bis zum Servieren im Kühlschrank kühl stellen. Wer keinen fertig Tortenboden verwenden möchte, findet [hier](#) unser Rezept für einen selbstgemachten Biskuitboden.

Tipp

Vor dem Belegen, 2-3 Esslöffel erwärmte Marmelade deiner Wahl auf den fertigen Biskuit-Tortenboden verstreichen.