Frucht-Buttermilchtorte

Die Frucht-Buttermilchtorte schmeckt leicht erfrischend. Ein Rezept das durch die verschiedensten Sorten Fruchtbuttermilch sehr variabel ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,1 h

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
150 ml	Öl
125 ml	Fruchtbuttermilch
1 EL	Kakao (echten)

Für die Füllung

10 Blätter	Gelatine (klar)
375 ml	Fruchtbuttermilch
75 g	Zucker
300 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Frucht-Buttermilchtorte** den Boden einer 28er Springform mit Backpapier ausgelegtes und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen, in eine Schüssel sieben und den Zucker, den Vanillezucker und das Salz hinzufügen.

3. Danach die Eier, das Öl und die Buttermilch unterrühren.

4. Jetzt ca. die Hälfte von dem Teig in die Form geben, unter den restlichen Teig den Kakao rühren, und diesen in die Form klecksen. Der Teig sollte nun ca. 35 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen.

5. Als nächstes den Boden einmal waagerecht durchschneiden, auf eine Platte setzen und einen Tortenring umlegen. Wer keinen Tortenring besitzt, kann auch erneut die Springform zur Hand nehmen.

6. Nun nach Packungsanleitung die Gelatine einweichen. Dann die Buttermilch mit dem Zucker verrühren, die Gelatine erwärmen und unter die Buttermilch rühren (Temperaturausgleich).

7. Wenn die Buttermilch anfängt anzudicken, das Schlagobers steifschlagen und unterheben.

8. Die Masse auf den Boden geben, den Deckel aufsetzen (leicht andrücken) und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Wer möchte, kann in die Creme der Frucht-Buttermilchtorte noch ein paar kleingeschnittene Früchte unterheben.