Obsttorte

Das ideale Rezept für einen schönen Sommernachmittag im Freien: die feine Obsttorte mit Früchten nach eigenem Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

Für den Tortenboden

6 Stk.	Eidotter
6 Stk.	Eiklar
120 g	Zucker
180 g	Mehl (glatt)
30 g	Öl
1 EL	Vanillezucker
1 Stk.	Zitronenschale
3 EL	Marmelade

Für die Form

2 EL	Butter
2 EL	Mehl
1 Packung	Tortengelee
310 g	Früchte (nach Wahl)

Zubereitung

1. Für diese **Obsttorte** zuerst den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Sodann die Eier trennen. Die Eigelbe mit einem Drittel des Zuckers, abgeriebener Zitronenschale, Vanillezucker und etwas Wasser (auf 4 Teile Zucker kommen 3 Teile Wasser) schaumig verrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Eischnee unter die Dottermasse rühren. Nach und nach

Öl und Mehl unterrühren.

2. Je nach gewünschter Dicke des Bodens ein Backblech oder eine Tortenform wählen und mit Butter fetten sowie mit Mehl bestäuben. Den Teig aufstreichen und rund 45 bis 50 Minuten lang backen lassen. Nach der halben Backzeit die Temperatur auf 170 Grad erhöhen.

3. Nach der Backzeit abkühlen lassen und mit Marmelade bestreichen. Die Früchte je nach Sorte waschen, schälen, entsteinen, klein schneiden und trocknen. Auf dem Tortenboden verteilen.

4. Das Tortengelee nach Packungsbeilage mit Zucker und Wasser zubereiten und über die Torte gießen. Trocknen lassen und anschließend servieren.

Tipp

Die Obsttorte mit frischem Schlagobers servieren.