Schnelle Obsttorte

Mit verschiedenen Früchten entsteht eine solch kunstvolle Obsttorte. Die Kreativität kann sich bei diesem Rezept voll entfalten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

1 TL	Backpulver
200 g	Butter
4 Stk.	Eier
1 kg	Früchte (Erdbeeren, Kiwi, Heidelbeeren etc.)
200 g	Mehl
200 g	Staubzucker
1 Packung	Tortengelee
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Schnelle Obsttorte** den Backofen auf 170°C vorheizen. Anschließend die Eier in zwei Schüsseln trennen.

2. Die Eigelbe mit Vanillezucker, Staubzucker und weicher Butter gründlich schaumig verrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. In ein weiteres Gefäß das Mehl geben und mit dem Backpulver mischen. Das Mehlgemisch abwechselnd mit dem Eischnee unter die Buttermasse heben.

3. Eine Springform mit Butter einfetten, dann mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und zirka 25 bis 30 Minuten lang goldgelb backen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Aus

der Form lösen.

4. Das Obst verlesen, waschen, putzen und trocknen. Den abgekühlten Tortenboden damit belegen.

5. In einem kleinen Topf das Tortengelee gemäß Packungsanweisung mit Wasser und Zucker aufkochen, dann kurz abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel langsam über den Kuchen geben und fertig ist die leckere Obsttorte.

Tipp

Für die Schnelle Obsttorte kann man auch andere Früchte verwenden, beispielsweise Himbeeren, Brombeeren oder Mandarinen.