

Rezept Obsttorte

Diese Obsttorte kann mit Obst ganz nach eigenem Geschmack belegt werden.

Zutaten:

4 Eier
125 g Zucker
6 EL kaltes Wasser
50 g geriebene Haselnüsse
100 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
250 ml Milch
200 ml Sahne
200 g Natur-Joghurt
3 EL Puderzucker
4 Blatt Gelatine
1 Pck. roter Tortenguss
Obst zum belegen, je nach Geschmack

Zubereitung:

Für die Obsttorte zunächst den Backofen auf 180°C, Umluft, vorheizen und eine Torten- bzw. Springform einfetten.

Anschließend die Eier in Eiweiß und Eigelb trennen.

2 Eigelbe davon mit dem Zucker und dem Wasser schaumig schlagen, die Nüsse mit dem Mehl sowie dem Backpulver unterrühren.

Die 4 Eiweiße zu steifem Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Nuss-Zucker-Masse heben.

Diese Biskuit Masse in die eingefettete Form einfüllen und im Backofen für 30 min backen lassen.

Den Biskuitboden aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

In dieser Zeit die Gelatine einweichen, auflösen und gut ausdrücken.

Die Sahne steif schlagen, mit dem Joghurt sowie dem Puderzucker vermengen und die Gelatine langsam unter Rühren unterschlagen, die Creme kurz zur Seite stellen.

Den Pudding nach Packungsanweisung mit der Milch zubereiten und ein wenig auskühlen lassen.

Einen Tortenring um den Kuchenboden legen und den Pudding anschließend darauf streichen.

Wenn der Pudding abgekühlt ist, die Obsttorte mit der Creme bestreichen und mit dem vorbereiteten Obst belegen.

Die Obsttorte in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Nach ca. 2 Stunden den Tortenguss auflösen und die Obsttorte damit bestreichen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)