

Obsttorte (28 cm Tortenbodenform)

Die Puddingschicht schmeckt nicht nur gut, sie verhindert auch, dass die Feuchtigkeit des Obstes den Boden durchweicht.

Zutaten für den Teig

2 Eier
125 g Butter
100 g Mehl „Cake Flour“ (Type 405)
25 g Vanillepuddingpulver für den Teig
125 g Zucker
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Zutaten für den Belag

40 g (1 Päckchen) Vanillepuddingpulver
2 Esslöffel Zucker für den Pudding
450 g Erdbeeren oder irgend ein Dosenobst wie z. B. Pfirsiche
Evtl. etwas Zucker zum Zuckern der Erdbeeren
2 Päckchen Tortenguss
2 Esslöffel Zucker für der Tortenguss

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und halbieren bzw. Obst aus Dose abtropfen lassen
2. Tortenbodenform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen
3. Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
4. Eier mit schnellster Rührstufe schaumig schlagen und Zucker zugeben
5. flüssige Butter zugeben
6. Mehl, Vanillepuddingpulver und Backpulver vermischen und dann kurz unterrühren
7. Teigmasse in Form füllen
8. auf mittlerer Schiene bei 175°C in ca. 16 Minuten goldgelb backen:
9. erst nach dem Erkalten aus Form nehmen
10. Vanillepudding zubereiten
11. Eine dünne Schicht Vanillepudding auf Tortenboden geben
12. Obst sofort in den warmen noch flüssigen Pudding legen
13. Bei Erdbeeren die evtl. noch etwas Zuckern
14. Tortenguss zubereiten und mit Löffel über Obst gießen
15. bis zum Servieren im Kühlschrank lagern