Obsttorte (28 cm Tortenbodenform)

Zutaten für den Teig

3 große Eier (Größe 2)

100 g Butter

87 g Mehl „Cake Flour“ (Type 405)

17 g Vanillepuddingpulver für den Teig

95 g Zucker

4 g Backpulver (1 gestrichener Teelöffel)

Zutaten für den Belag

400 g Erdbeeren oder irgendein Dosenobst wie z. B. Pfirsiche

1 Päckchen Tortenguss

37 g Vanillepuddingpulver (1 Päckchen)

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
2. Erdbeeren waschen und halbieren bzw. Obst aus Dose abtropfen lassen
3. Tortenbodenform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen
4. Butter und Zucker mit Rührbesen schaumig schlagen
5. Eier nach und nach unterrühren
6. Mehl, Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen und kurz unterrühren
7. Teigmasse in Form füllen

Backen

8. auf mittlerer Schiene bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 17 Minuten goldgelb backen
9. erst nach dem Erkalten aus der Form stürzen

Belag aufbringen

10. Vanillepudding nach Packungsanweisung zubereiten
11. Eine dünne Schicht Vanillepudding auf Tortenboden verteilen (gegen Durchweichen)
12. Obst sofort im noch warmen flüssigen Tortenguss verteilen
13. Saure Erdbeeren evtl. noch etwas mit Puderzucker bestreuen
14. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten
15. Tortenguss mit Löffel gleichmäßig über dem Obst verteilen
15. bis zum Servieren im Kühlschrank lagern