

Bunte Obsttorte

aus: Lucia Baumgärtner, Kuchen und Torten vollwertig, GU

Ganz einfach · Schnell

Eine Obsttorte aus Biskuitteig mit frischen Früchten der Saison ist im Handumdrehen gemacht und gerade das Richtige, wenn sich kurzfristig Besuch angesagt hat.

Zutaten für eine Obstkuchenform von 30

cm Ø :

3 Eiweiße
1 Prise Meersalz
3 Eßl. kaltes Wasser
½ Teel. gemahlene Vanille
120 g Honig
3 Eigelbe
½ Teel Weinsteinbackpulver
130 g Weizen, sehr fein gemahlen

Für den Belag:

etwa 500 g frische Früchte der Saison oder ersatzweise tiefgekühlte Früchte

Für den Guß:

¼ 1 Fruchtsaft oder Wasser mit etwas Zitronensaft
1 gehäufter Teel. Agar-Agar (etwa 3 g)
1-2 Teel. Honig

Für die Form:

etwas Butter und etwas Mehl

Bei 16 Stück

pro Stück etwa: 330 kJ/79 kcal 1 g Eiweiß · 1 g Fett · 17 g Kohlenhydrate · 1 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 20 Minuten

Fertigstellung: etwa 30 Minuten

Den Backofen auf 175° vorheizen.

- Die Obsttortenbodenform sorgfältig mit der Butter einfetten und mit ein wenig Mehl bestäuben.
- Die Eiweiße mit dem Salz und dem Wasser sehr steif schlagen. Die Vanille und den Honig hinzufügen und weiterrühren, bis die Masse cremig und glänzend ist. Die Eigelbe dazugeben und gut unterrühren.
- Das Backpulver mit dem Weizenvollkornmehl vermischen und mit einem Rührbesen vorsichtig unter die Eimasse heben.
- Den Teig in die Form einfüllen und glattstreichen.
- Den Tortenboden im Backofen (Mitte) in etwa 20 Minuten goldbraun backen.
- Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort den Kuchenrand mit einem Messer von der Form lösen. Den Tortenboden auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

- Für den Belag die Früchte waschen oder verlesen und, falls nötig, in Stücke oder Scheiben schneiden.
- Den Tortenboden dekorativ mit den Früchten belegen.
- Für den Guß die Flüssigkeit genau abmessen, mit dem Agar-Agar und dem Honig verrühren und 1-2 Minuten kochen lassen.
- Den Topf vom Herd nehmen und den Guß unter gelegentlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen.
- Den Guß über den Früchten verteilen und fest werden lassen.

Tips: Besonders dekorativ wirkt eine Obstkugel, wenn Sie Früchte in Kontrastfarben nehmen, wie zum Beispiel Himbeeren und Heidelbeeren, Mandarinenfilets und grüne Trauben, Erdbeeren und Kiwis oder einen Cocktail aus verschiedenen Beeren.

Damit Sie auch im Winter herrliche Obstkugeln herstellen können, die Früchte während der jeweiligen Saison locker auf einem Backblech verteilt einfrieren und danach in gut schließenden Dosen verpacken.

Etwas zeitaufwendiger ist die Kombination von Creme und Früchten, die aber auch besonders fein schmeckt. Dafür den Tortenboden mit einer Mascarponecreme oder einer Buttercreme bestreichen.

Wenn Sie für einen Tortenguß Agar-Agar verwenden, muß der Guß immer erst etwas abkühlen, bis er kurz vor dem Gelieren ist. Wenn Sie den Guß erst dann über den Früchten verteilen, vermeiden Sie, daß der Tortenboden durch weicht.

Bei Biskuittortenböden den Kuchenrand sofort nach dem Backen mit einem spitzen Messer von der gewellten Form lösen.