



[Link zum Beitrag](#)



Obsttorte mit Sommerbeeren auf Vanillecreme

Mit Erdbeerguss & Weißer Schokolade



Kulaten Teig

100 g	Butter
100 g	Zucker
1	Pck. Vanillezucker
1	Prise Salz
2	Eier Gr. M - L
100 g	Mehl
1	Messerspitze Backpulver

Kulaten Belag

500 g	gemischte Sommerbeeren (gewaschen)
1	Beutel Galetta I Minute Cremepudding Vanille von Dr. Oetker
500 ml	kalte Milch für Vanillecreme
1/2	Tafel Weiße Schokolade

Kulaten Guss

200 g	Erdbeeren zum pürieren
1	Zitrone/Limette (Saft & Abrieb)
100 g	Gelierzucker
1	Glas Erdbeermarmelade (optional)

Sonstiges

Backform für Tortenböden.

Vorbereitung

Ofen vorheizen. Tortenbodenform einfetten.

Backofen

180° Ober-/Unterhitze vorheizen,
Backzeit 25 Minuten.



Zubereitung

Teig Tortenboden: Butter, Zucker und Vanillezucker schön cremig rühren. Die Eier nach und nach gut in die Butter-Zucker-Masse einrühren. Anschließend Salz, Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig in eine gefettete Tortenbodenform füllen. Bei 180° goldbraun backen.

Garnieren: Erdbeeren waschen und putzen. Die Vanillecreme nach Packungsangabe zubereiten und großzügig auf dem Tortenboden verteilen. Die gemischten Sommerbeeren zwanglos auf die Vanillecreme auflegen. Während der Zubereitung des Erdbeergusses, die Torte in den Kühlschrank stellen.

200 g Erdbeeren gut pürieren und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Gelierzucker für ca. 4 Minuten kochen lassen, hin und wieder umrühren. Anschließend den Guss mit Hilfe eines Esslöffels über die Sommerbeeren verteilen.

Weißer Schokolade schmelzen und die Kirschen und Johannisbeeren durch diese durchziehen und mitten auf die Torte setzen. *fertig!

Obsttorte für etwas 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

*“Schmeckt auch noch am dritten Tag sehr lecker! *jüpieee*

Tipp♥

Tortenboden optional mit Erdbeermarmelade einstreichen. *kniep

Tipp♥

Möchte man eine ordentliche Menge an Tortenguss haben, so rate ich gleich die doppelte Menge zuzubereiten! *smile

