

Obsttorte mit Gelee aus der Vollpension

Zutaten

Biskuit

6 Eier, Größe M
1 Prise Salz
160 g Kristallzucker
1 EL Vanillezucker
240 g Weizenmehl
1 TL Backpulver

Zum Bestreichen

2 EL Marillenmarmelade

Creme

400 g griechischer Joghurt
400 g Schlagobers
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Sahnesteif
7 Blatt Gelatine

Belag

Obst nach Wahl
1 Pkg. Tortengelee

Dauer

45 Minuten Zubereitung
20–25 Minuten Backen
30 Minuten kühlen vor dem Belegen
2 Stunden kühlen zum Festwerden

Wer nur einen leichten Glanz auf den Früchten möchte und keine ganze Geleeschicht, einfach das Tortengelee mit einem Pinsel dünn auf die Früchte streichen. Das sieht genauso schön aus und die Früchte kommen dabei noch besser zur Geltung!

Zubereitung

- ① Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ② Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und währenddessen den Kristallzucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. Zu einem cremigen, glänzenden Schnee schlagen. Die Dotter anschließend nach und nach auf langsamer Stufe einrühren.
- ③ Mehl mit Backpulver vermischen und nach und nach in die Eimasse sieben. Händisch mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben und darauf achten, dass sich keine Mehlklumpen mehr am Boden der Schüssel befinden.
- ④ Die Biskuitmasse in einen Tortenring oder eine Springform mit 26 cm Durchmesser füllen und glatt streichen. Bei 180 Grad ca. 20–25 Minuten backen und die Stäbchenprobe machen. Den Biskuit nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Wer mag, kann die obere Schicht mit einem Messer begradigen – die Abschnitte eignen sich übrigens hervorragend als Fülle für Punschkräpfen oder eine Punschtorte.
- ⑤ Den ausgekühlten Biskuit gleichmäßig mit Marillenmarmelade bestreichen und mit einem sauberen Tortenring umstellen.
- ⑥ Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel glatt rühren. Drei Esslöffel Schlagobers in einen kleinen Topf geben, den Rest mit Sahnesteif steif schlagen – aber nicht zu steif, damit er sich später gut mit der Joghurtcreme verbindet.
- ⑦ Das Schlagobers im Topf leicht erhitzen, aber nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Drei Esslöffel der Joghurtcreme zur Gelatine geben und gut verrühren, damit die Temperaturen angeglichen werden. Den Gelatine-Joghurt-Mix unter die restliche Joghurtcreme rühren und zum Schluss das steif geschlagene Schlagobers vorsichtig unterheben.
- ⑧ Die Creme auf den Biskuit geben und glatt streichen. Sollte sie noch zu flüssig sein, kurz warten bis sie leicht anzieht, bevor sie auf den Boden kommt. Die Torte für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
- ⑨ Nach Lust und Laune mit frischem Obst belegen – gut geeignet sind Pfirsiche, Mandarinen, Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren oder Kiwis. Das Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten, kurz abkühlen lassen und vorsichtig über den Obstbelag gießen. Die fertige Torte für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank vollständig fest werden lassen. Zum Herauslösen am besten ein heißes Messer verwenden, so bleibt der Rand schön sauber.