# Obst-Torte

Hier habe ich eine leckere Obst-Torte kreiert. Aus einem Obstmix von fünf Obstsorten: Nektarinen, Weintrauben, Pflaumen, Kirschen und Johannisbeeren.

Und diese Torte ist eine der besten Torten, die ich in der letzten Zeit gebacken und gegessen habe. Der Biskuit gelingt gut, die Buttercreme ebenfalls und auch der Tortenguss schmeckt hervorragend. Letzterer ist übrigens, da ja Biskuitboden und Buttercreme Zucker enthalten, nicht gesüßt. Dies stört aber überhaupt nicht, da er schön fest und cremig ist.

Bei diesem Torte kann die heimische Küchenmaschine einmal so richtig zeigen, was in ihr steckt, denn man braucht sie für die Zubereitung von gleich drei Teilen der Torte. Einmal für den Biskuitbodenteig, das zweite Mal für die Buttercreme und das dritte Mal für den Tortenguss, also die Sahne-Quark-Creme.

Ich feiere hier auch gleich zwei Premieren. Denn es ist das erste Mal, dass ich einen Biskuitboden zubereite und backe. Und für das erste Mal ist er recht gut gelungen.

Ich bin zwar kein Konditor, aber mit meinem mittlerweile versierten Wissen über die Zubereitung und das Backen von Tartes, Kuchen und Torten war mir klar, dass ich den Obstmix und dann die Sahne-Quark-Creme nicht direkt auf den Biskuitboden geben durfte. Sowohl der Obstsaft als auch die flüssige Creme würden den Biskuitboden sofort aufweichen und die Torte hätte keine Stabilität und Festigkeit mehr.

Also musste eine weitere Schicht dazwischen, zwischen Obstmix und Biskuitboden. Am besten etwas mit Fett, das die Flüssigkeit auffangen und abhalten konnte.

So entschied ich mich für eine Buttercreme. Und dies ist somit die zweite Premiere, denn ich habe bisher noch nie eine

Buttercreme zubereitet.

Bei dem Rezept für die Buttercreme wollte ich unbedingt ein klassisches Rezept ohne Pudding, sondern nur mit Butter und anderen Zutaten. Wie sich jedoch herausstellte, liegt der Unterschied zwischen einem klassischen Rezept für eine Buttercreme und den anderen Rezepten mit einer Packung Puddingpulver nur darin, dass bei einem klasssischen Rezept der Pudding frisch, also aus Milch, Zucker, Eigelben und Speisestärke zubereitet wird. Eine Buttercreme besteht somit immer aus den zwei Bestandteilen Butter und Pudding.

Um das Copyright zu wahren, das aber bei Rezepten nicht unbedingt notwendig ist, nenne ich hier die Websites, von denen ich die Rezepte übernommen habe. Das Rezept für die Buttercreme habe ich von kuechengoetter.de vom Gräfe und Unzer Verlag. Das Rezept für den Biscuitboden von lecker.de.

Mein Rat: Geschmolzene, erhitzte Gelatine übrigens nie in eine kalte Masse, die dann im Kühlschrank verfestigt werden soll, geben. Immer umgekehrt, also die kalte Masse in die warme Gelatine mit dem Schneebesen geben und gut verrühren.

[amd-zlrecipe-recipe:1150]