

## Rezept

# Exotentorte

Ein Rezept von Exotentorte, am 20.03.2023

## Zutaten

|                   |  |                   |                               |
|-------------------|--|-------------------|-------------------------------|
| <b>1</b>          | Obstkuchenboden (24-28 cm Ø; Fertigprodukt)                        | <b>1 EL</b>       | Orangenmarmelade              |
| <b>1 Päckchen</b> | Vanillepudding zum Kaltrühren (z. B. Paradiescreme von Dr. Oetker) | <b>300 ml</b>     | Milch                         |
| <b>1 EL</b>       | Kokosraspel  | <b>2 EL</b>       | Maracujasirup (Fertigprodukt) |
| <b>750 g</b>      | exotische Früchte (z. B. Mango, Kiwi, Physalis, Bananen)           | <b>1</b>          | Limette                       |
|                   |  | <b>1 Päckchen</b> | heller Tortenguss             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Den Obstkuchenboden mit Marmelade bestreichen. Das Cremepulver mit 300 ml Milch nach Packungsangabe zubereiten. 1 EL Maracujasirup und die Kokosraspeln unterrühren. Die Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Den Saft der Limette auspressen.
2. Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in dünne Spalten schneiden. Mit Limettensaft beträufeln. Kiwi und Banane schälen und in Scheiben schneiden. Physalis aus den Hülsen nehmen, waschen, trocken tupfen und halbieren.
3. Den Obstkuchenboden mit den Früchten belegen. 230 ml Wasser mit Tortenguss und übrigem Maracujasirup verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Guss auf den Früchten verteilen. Die Torte abgedeckt 1 Std. kalt stellen.