

## Rezept

# Obstsalattorte

Ein Rezept von Obstsalattorte, am 04.12.2023

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Multivitaminsaft
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
<b>400 g</b> Sahne	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>1 Dose</b> Mandarinen (175 g Abtropfgewicht)
<b>1</b> kleine Dose Pfirsiche (250 g Abtropfgewicht)	<b>100 g</b> blaue Trauben
<b>200 g</b> Erdbeeren	<b>1</b> Kiwi
<b>1</b> mittelgroßer Apfel	<b>1</b> kleine Banane
Saft von 1 Zitrone	<b>2 EL</b> Zucker
<b>2 Päckchen</b> Tortenguss klar	<b>200 g</b> Sahne
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Päckchen</b> Sahnesteif
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen.
2. Den abgekühlten Kuchen einmal quer teilen. Einen hohen Tortenring um den Boden stellen. Für die Füllung die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und auf den Teigboden streichen. Den Teigdeckel darauf setzen.
3. Die Mandarinen und Pfirsiche abgießen und den Saft jeweils auffangen. Die Pfirsiche würfeln. Die Trauben waschen, abtropfen lassen und längs halbieren, falls nötig, Steine mit einem spitzen Messer entfernen. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Die Kiwi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und die Apfelviertel würfeln. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden.
4. Das Obst in einer Schüssel mischen. Den aufgefangenen Saft und den Zitronensaft in einen Messbecher geben und mit Wasser auf ½ l auffüllen. Mit dem Saft, dem Zucker und dem Tortenguss einen Guss herstellen und zum Obst geben. Alles gut mischen und auf dem Kuchen verteilen. Erstarren lassen.
5. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und ein gleichmäßiges Sahne-Gitter auf die Torte spritzen.