

Multivitamin Torte

Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man als Erstes, dass eine Obsttorte nur so gut ist wie ihre Schichten halten. Genau deshalb baue ich meine Multivitamin Torte aus drei klar getrennten Lagen: einem saftigen Rührboden, einer fruchtigen Püree-Schicht aus Multivitaminsaft und einer luftigen Joghurt-Sahne mit echter **Gelatine**. Ganz oben kommt ein **glasklarer Tortenspiegel**, der das Obst frisch hält und der ganzen Torte diesen typischen Konditorei-Look gibt.

Was diese Variante von den klassischen Biskuit-Versionen unterscheidet: Ich nehme als Boden meinen alten Muffinteig, der bleibt von Natur aus saftig und sackt unter der Frucht-Schicht nicht zusammen. Ein Tipp vorab, der wirklich entscheidet: **die Joghurt-Sahne erst nach Zugabe der angeglichenen Gelatine kurz und gleichmaessig verruehren**, sonst zieht sie Fäden und wird unschön klumpig. Hier kommt mein Rezept für die fruchtige Multivitamin Torte mit Joghurt und klarem Spiegel:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	30 min	n/a	35 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

80 g Butter

weich

220 g Zucker

1 Prise Salz

1 Vanillezucker

Päckchen

2 x Eier

220 ml Milch

240 g Mehl

1 TL Backpulver

FÜLLUNG 1

400 ml Fruchtsaft

100 g Obst

nach Wahl, gewürfelt

2 EL Zucker

optinal

1 Puddingpulver

Päckchen

FÜLLUNG 2

500 g Fruchtojoghurt

250 g Schlagsahne

kalt

2½ EL Zucker

9 Blatt Gelatine

SPIEGEL & DEKOR

Tortenguss

Fruchtsaft

Zucker

Schlagsahne

Obst

Zubereitung

1. BODEN

01 Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auflegen.

02 Butter, Zucker, Salz & Vanille aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich einrühren.

- 03** Mehl mit Backpulver mischen & zur Masse geben. Milch kurz einlaufen lassen und alles kurz (!) aber gründlich verrühren.
- 04** In die Springform geben und bei mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen bis der Boden goldbraun ist. Danach in der Form 100% auskühlen lassen.
- 05** Springform mit einem Messer lösen, Boden stürzen und Backpapier entfernen. Boden wieder zurück auf eine Platte stürzen und Ring wieder darum feststellen.

2. FÜLLUNG 1

- 01** Ein Schluck des Saftes mit dem Puddingpulver verrühren, den Rest mit Zucker zum kochen bringen.
- 02** Sobald der Saft kocht, die Flüssigkeit mit dem Pulver einrühren und unter rühren etwa eine Minuten blubbernd weiter kochen.
- 03** Vom Herd nehmen und Obst einrühren.
- 04** Die heiße Masse auf den Boden in die Form geben, gleichmäßig verteilen und 100% abkühlen lassen, danach mindestens 2 Stunden kalt stellen.

3. FÜLLUNG 2

- 01** Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 02** Sahne mit Zucker steif schlagen.
- 03** Gelatine in der Mikrowelle lösen. Wichtig ist, dass die Gelatine NICHT heiß wird oder gar aufkocht, sondern nur lauwarm bis sie sich gelöst hat. Ein paar Esslöffel des Joghurts in die Gelatine einrühren. Die Sahne unter den restlichen Joghurt heben. Zum Schluss die Gelatinemischung unter die die Joghurtmasse rühren.
- 04** Die Creme direkt auf die erste Füllung geben und glatt streichen.
- 05** Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

4. SPIEGEL & DEKOR

- 01** Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen, etwas abkühlen lassen auf die gekühlte Torte geben.
- 02** Etwas Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten aufdressieren.
- 03** Mit Obst & Pistazien dekorieren.