

No-Bake Obsttorte

Von Kuchenfee

Heute gibts ein Rezept für euch, das perfekt für den spontanen Besuch geeignet ist. Dieser Obstkuchen geht super schnell und ist auch für Anfänger geeignet, denn der Keksboden & Vanillepudding sind leicht gemacht und landen rucki zucki in der Form. Welches Obst für Obstkuchen benutzt wird ist natürlich euch überlassen, ich persönlich benutze ich Obsttorte am liebsten Saisonales. Eine Liste an Obst das aber immer auf meiner Obst Tart landet, sind aber folgende:

- Kirschen (aus dem Glas)
- Äpfel
- Honigmelone
- Ananas (aus der Dose)
- Kiwi
- Orangen
- Trauben

Welches Obst landet bei euch immer auf dem Obst Kuchen? Oder macht ihr eure Obsttorte ganz anders? Ich habe sie damals so in meiner Ausbildung kennengelernt und belege sie seit dem so.

Viel Spaß beim Nachbacken und genießen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
10 min	n/a	1 Std. 30 min	1 Std. 40 min

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

200 g Löffelbiskuit

120 g Butter

flüssig

VANILLECREME

400 ml Milch

2-3 EL Zucker

1 Paket Vanillepuddingpulver

1 x Eigelb

OBST

Saisonales, frisches Obst

frisches Obst

Obst aus der Dose

Kirschen aus dem Glas

Früchte aus dem Garten

TORTENSPIEGEL

200 ml Flüssigkeit

1 EL Zucker

3 TL Agartine

Zubereitung

1. BODEN

01 Löffelbiskuit zermahlen und mit der Butter vermengen, dann in eine 26er Form geben und fest andrücken.

02 Den Boden im Kühlschrank fest werden lassen, währenddessen die Vanillecreme kochen.

2. VANILLECREME

01 Alle Zutaten verrühren und unter ständigem rühren etwa eine Minute aufkochen.

02 Die Vanillecreme noch heiss auf den gekühlten Boden geben.

Werkzeuge

Auflaufform

26 cm Durchmesser

Mixer