

Klassische Obsttorte wie aus der Konditorei

Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man als Erstes, dass eine ordentliche Obsttorte nicht aus einem Boden besteht, sondern aus zweien. Ich habe diese Variante in meiner Ausbildung so gelernt und backe sie bis heute genau so: **ein dünner Mürbeteig als Basis, ein Biskuit darüber**, dazwischen ein Hauch heiße Marmelade als Kleber. So bleibt die Torte beim Anschneiden stabil und der Boden weicht nicht durch.

Den Unterschied zu vielen anderen Obsttorten machen bei mir zwei Dinge: eine selbstgekochte Vanillecreme mit echter Vanilleschote und eine **Kirschbasis aus abgekochten Kirschen mit Speisestärke**, auf die ich das frische Obst aufrecht drappieren kann, statt es flach hinzulegen. Wichtig ist nur eines: den Tortenguss mit 100 ml weniger Flüssigkeit ansetzen als die Packung sagt, dann wird der Anschnitt sauber. Hier kommt mein Rezept für die klassische Obsttorte wie aus der Konditorei:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	1 Std. 5 min	n/a	1 Std. 10 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

VANILLECREME

- 125 g Zucker
- 3 x Eigelb
- 1 x Ei
- 60 g Mehl
- 1/2 l Milch
- 1 x Vanilleschote

MÜRBETEIG

- 35 g Zucker
- 70 g Butter
- weich
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 x Vanillemark einer Schote

BISKUIT

- 3 x Eier
- Größe M, Raumtemperatur
- 120 g Zucker
- 2 Vanillinzucker

Päckchen

- 1 Prise Salz
- wichtig
- 140 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver

AUSSERDEM

- Einige Esslöffel Marmelade nach Wahl
- 1 Glas Kirschen
- klein
- 2-3 EL Speisestärke
- 3-4 EL Zucker
- 2 Tortenguss

Päckchen

- 100 g gehobelte Mandeln
- Obst nach Wahl

MEIN OBSTWAHL

- 1/4 x Honigmelone
- 1/2 x Ananas

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Springform
- Winkelpalette

1/2 x Äpfel

1 Dose Aprikosen

klein

1 x Sternfrucht

1 x Granatapfel

Handvoll Himbeern, Brombeeren,

Johannisbeeren, Erbeeren

5 x Physalis

Zubereitung

1. VANILLECREME

- 01 Zucker & Mehl verrühren. Eigelbe & Ei dazugeben & nochmals kräftig rühren.
- 02 Milch mit Vanille Mark & der ausgekratzten Schote zum kochen bringen.
- 03 Einen kleinen Schluck der kochenden Milch zur MehlEiZucker Mischung geben & kräftig rühren. Dann noch 2 weitere male einen Schluck Milch dazu geben & die Mischung dann komplett in die kochende Milch schütten & unter ständigem rühren für 1 Minute kochen.
- 04 Vanilleschote entfernen & heisse Creme weiter verarbeiten.

2. BISKUIT

- 01 Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Tortenring mit Backpapier am Boden auslegen.
- 02 Eier in der Küchenmaschine mit dem Salz für 1Minute auf höchster Geschwindigkeit aufschlagen um die Struktur der Eier aufzulockern. Dann den Zucker zügig einlaufen lassen & das ganze für ca. 12 – 15Minuten dick cremig ausschlagen, bis sich das Volumen verdreifacht hat.
- 03 Gesiebtes Mehl & Backpulver in 2 Portionen mit viel Liebe & Geduld unterheben.
- 04 Sofort in den Tortenring füllen, ein wenig glatt streichen & in den vorgeheizten Backofen geben. Die Backzeit beträgt ca. 40Minuten.
- 05 Nach der Backzeit im Ring komplett auskühlen lassen (am besten auf ein Backpapier stürzen) & dann nach belieben verarbeiten.

3. MÜRBETEIG

- 01 Butter, Zucker & Salz kurz cremig rühren.
- 02 Mehl unterlaufen lassen bis alles zusammen kommt. Alles zu einer Scheibe zusammen drücken & in Frischhaltefolie eingewickelt für 60Minuten kalt stellen.
- 03 Nach der Kühlzeit den Teig kurz kneten & danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. (Nach dem Kühlen ist der Teig hart, da sich die Butter wieder verfestigt hat – es dauert also etwas bis der Teig wieder geschmeidig geknetet ist!) Nach dem ausrollen mit einer Gabel großzügig überall einstechen & auf ein Backpapier belegtes Blech geben.
- 04 Bei 190°C Umluft für 7-10 Minuten goldig backen.

4. ZUSAMMENSETZEN

- 01** Mandeln in einer trockenen Pfanne auf mittlerer Hitze auf dem Herd goldig rösten & komplett auskühlen lassen.
- 02** Kirschen vom Saft trennen, Saft auffangen. In einem Topf mit 2-3 EL den Saft zum kochen bringen, vorher jedoch einige Esslöffel abnehmen und in einem separaten Gefäß mit der Speisestärke verrühren. Sobald der Saft zu kochen beginnt, die Stärkemischung einlaufen lassen und konstant rühren bis die Mischung abgebunden ist und 1 Minute aufgekocht hat.
- 03** Kirschen dazu geben und verrühren. Abkühlen lassen.
- 04** Auf den ausgekühlten Mürbeteig etwas aufgekochte Aprikosenmarmelade streichen & den Biskuit darauf kleben. Springform um die Böden stellen! Vanillecreme daraufgeben und gleichmäßig verteilen.
- 05** Die abgekochten Kirschen in einigen Portionen auf den Vanillecreme verteilen & mit Obst nach Wahl belegen.
- 06** Tortenguss nach Anleitung herstellen & auf dem Obst verteilen. Komplette fest werden lassen, Ring mit einem Messer lösen. Aufgekochte Marmelade um die Torte streichen und die gerösteten, gehobelten Mandeln andrücken.