

# Fruchttorte

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Teig:**

150 g Mehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
125 g Butter oder Margarine, weich

**Joghurt-Rahm-Crème:**

6 Blätter Dr. Oetker Gelatine  
etwa 300 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
etwa 150 g Heidelbeeren  
400 g Schlagrahm kalt  
300 g Joghurt nature  
40 g Zucker  
3 EL Zitronensaft

**Fruchtbelag:**

600 - 800 g frische Früchte z.B. Kiwi, Weintrauben, Melone, Ananas, Pfirsich, Himbeeren, Brombeeren  
etwa 4 EL Aprikosengelee  
etwa 1 EL Wasser

**1 Vorbereiten:**

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****2 Teig zubereiten:**

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3 Backpapier abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumlegen.**

**4 Joghurt-Rahm-Crème zubereiten:**

Gelatineblätter 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Heidelbeeren verlesen und waschen. Einen Teil mit der Schnittfläche nach aussen und Spitze nach oben rundherum abwechselnd mit Heidelbeeren innen an den Tortenring stellen. Die übrigen Erdbeeren vierteln und mit den übrigen Heidelbeeren auf dem Tortenboden verteilen.

- 5 Rahm steif schlagen. Joghurt in einer Rührschüssel mit einem Schwingbesen mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig aufgelöst sind. Einige Esslöffel der Joghurt-Mischung mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Joghurt-Mischung verrühren. Rahm in 2 Portionen unterheben und die Crème auf dem Kuchen verteilen. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**6 Fruchtbelag zubereiten:**

Früchte putzen, evtl. waschen und trocken tupfen. In Stücke schneiden und auf der Fruchttorte anrichten. Fruchtaufstrich mit Wasser in einem kleinen Topf verrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Mit einem Pinsel die Früchte dünn damit bestreichen.

- 7 Tortenring mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Fruchttorte bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Der Tortenboden kann gut am Vortag gebacken werden.