

Obstsalattorte

Teig: 4 Eier, 250 g Zucker, 200 ml Öl, 200 ml Multivitaminsaft, 300 g Mehl
Füllung: 400 g Sahne, 1 Päckchen Vanillinzucker, 2 Päckchen Sahnesteif
Belag: 1 Dose Mandarinen (175 g Abtropfgewicht), 1 kleine Dose Pfirsiche (250 g Abtropfgewicht), 100 g blaue Trauben, 200 g Erdbeeren, 1 Kiwi, 1 mittelgroßer Apfel, 1 kleine Banane, Saft von 1 Zitrone, 2 EL Zucker, 2 Päckchen Tortenguss klar

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und eine Springform (28 cm) 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 bei 180° (Umluft) 45 - 50 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen.

2. Den abgekühlten Kuchen einmal quer teilen und einen hohen Tortenring um den Boden stellen. Für die Füllung Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf den Tortenboden streichen. Den Teigdeckel darauf setzen.

3. Mandarinen und Pfirsiche abgießen und Saft auffangen. Pfirsiche würfeln, Trauben längs halbieren, Erdbeeren vierteln, Kiwi und Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden, Apfel vierteln und würfeln. Das Obst in einer Schüssel mischen.

4. Saft und Zitronensaft mit Wasser auf ½ l auffüllen und mit Zucker davon einen Tortenguss herstellen. Diesen zum Obst geben, alles gut mischen und auf dem Kuchen verteilen. Erstarren lassen. Guten Appetit! 🍷