Obstboden mit griechischem Joghurt

Ein moderner Klassiker, ganz schnell gemacht.

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

Zutaten

- 6 EL Öl
- 6 EL Zucker
- 1 P. Vanille Zucker
- 3 Eier (Zimmertemperatur)
- 6 EL Mehl
- ½ P. Backpulver
- Etwas Vanille-Extrakt
- Fett und Paniermehl für die Form
- 125 g Griechischer Joghurt
- 2 EL Mascarpone
- 1 TL Sahne

1 P. Vanillezucker
Obst der Saison zum Belegen
1 P. Tortenguss weiß
Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung

1. Tortenboden-Form leicht einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
2. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.
3. Öl, Zucker, Vanillezucker vermischen.
4. Eier unter Rühren nacheinander zugeben und weiterrühren. Vanille zugeben.
5. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und alles ordentlich vermengen.
6. Teig in die Form geben und auf der 2. Schiene ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
7. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
8. Mascarpone mit Sahne glatt rühren, den Joghurt dazugeben und mit Vanillezucker verrühren.
9. Auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen.
10. Vorbereitetes Obst dekorativ verteilten.
11. Tortenguss nach Anweisung zubereiten und mit dem Esslöffel gleichmäßig über dem Obst verteilen.
12. Zum Schluß die Pistazien am Rand verteilen.