Obstsalat-Torte mit Weincreme



Frisch, fruchtig und mit dem gewissen Etwas

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

Zutaten für den Teig

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 3 Eier (Zimmertemperatur)
- 250 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 3 EL Milch

Zutaten für den Belag

250 ml Weißwein
1 P. Tortenguss hell
6 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
Obst der Saison (ca. 800 g)
600 g Schlagsahne
1 P. Sahnesteif

Außerdem

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen. Ränder fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
3. Butter und Zucker cremig rühren.
4. Salz, Zitronenschale zugeben.
5. Eier einzeln zugeben und weiterrühren.
6. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
7. Den Teig in die Springform füllen und für 35-40 Minuten backen. Nach der Backzeit vorsichtig die Form entfernen und den Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Für den Belag Wein mit Tortenguss, 3 EL Zucker und 1 EL Zitronensaft einmal aufkochen und abkühlen lassen (zwischendurch immer mal umrühren!)
9. Das Obst waschen, trocknen, entkernen. Größeres Obst in Spalten oder Hälften schneiden. Mit 1 EL Zitronensaft und 1 EL Zucker mischen.
10. Sahne und Sahnesteif steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Danach die Sahne unter die Hälfte der Weingelees heben.

11. Den Tortenboden waagerecht durchschneiden und mit der Hälfte der Weincreme bestreichen. Deckel wieder aufsetzen und mit der anderen Hälfte der Weincreme bedecken.
12. Restliches Gelee noch einmal kurz erhitzen, bis es wieder flüssig ist.
13. Obst nach Belieben auf der Torte verteilen und mit Weingelee vorsichtig übergießen.
14. Dann für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.