

Schneller Obstboden mit Erdbeeren



Wie bei Muttern....

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

Zutaten für den Teig

2 Eier
75 g Zucker
100 g Mehl
1 P. Backpulver

Für den Belag

75 g Zartbitter-Schokolade
750 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren (optional)

1 P. Tortenguss klar
2 EL Zucker
Einige Minzeblätter zur Deko

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Obstboden-Backform einfetten und mit Mehl bestäuben.
3. Die Eier trennen.
4. Eiweiße mit 2 Esslöffel kaltem Wasser steifschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.
5. Eigelbe mit einer Gabel verquirlen und unterrühren.
6. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.
7. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen.
8. Für 12-15 Minuten backen, danach direkt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
9. Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen und auf den Tortenboden streichen. Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
10. In der Zwischenzeit die Beeren waschen, putzen und trockentupfen. Erdbeeren halbieren.
11. Wenn die Schokolade getrocknet ist, die Erdbeeren-Hälften abwechselnd mit der Vorder- und Rückseite kreisförmig auf den Boden legen. Zwischenräume mit Heidelbeeren füllen.
12. Tortenguss mit 250 ml Wasser und dem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten und mit einem Esslöffel vorsichtig über die Beeren geben. Ich nehme immer nur maximal die Hälfte des Gusses, aber das ist reine Geschmackssache.