Torta alla frutta – Italienische Obsttorte



Obsttorte - wie sie die Italiener lieben

Zubereitungszeit: 1 Std
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

Zutaten für den Sirup (Bagna dei dolci)

- 500 ml Wasser
- 250 g Zucker
- Schale 1 Bio-Zitrone
- 1 Zimtstange
- 1 Tonkabohne
- 100 ml Rum oder Amaretto

Zutaten für den Boden (Pan di spagna)

- 240 g Eier

1 Prise Salz
Mark 1 Vanilleschote
160 g Zucker
160 g Mehl
Fett für die Form

Zutaten für die Creme (Crema Chantilly)

400 ml Milch
100 g Zucker
2 Eigelb
50 g Speisestärke
200 g Schlagsahne

Außerdem

2 EL Aprikosenmarmelade
500 g Schlagsahne
2 P. Sahnesteif
800 g frisches Obst nach Wahl
Puderzucker (optional)
Pistazien, gehackt (optional)

Zubereitung

1. Für den Sirup alle Zutaten (bis auf Rum bzw. Amaretto) in einen Topf geben und so lange kochen lassen, bis der Zucker karamellisiert. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und Rum (oder Amaretto) dazugeben.
2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten.
3. Für den Tortenboden die Eier mit Salz, Vanillemark und Zucker 10 Minuten cremig

rühren.
4. Das Mehl darauf sieben und mit einem Löffel unterheben.
5. Den Teig in die Form füllen und ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
6. Nach der Backzeit aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Für die Creme Milch mit Zucker aufkochen. Eigelb mit der Speisestärke und 100 ml heißer Milch anrühren und danach zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
8. 200 ml Sahne schlagen und unter unter die kalte Creme heben.
9. Etwas Obst (gemischt) in kleine Würfel schneiden.
10. Den ausgekühlten Tortenboden einmal in der Mitte waagerecht durchschneiden und alle vier Seiten großzügig mit dem Sirup tränken. Der Boden soll feucht, aber nicht nass sein!
11. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen, einen Tortenring darum legen und die Creme darauf gleichmäßig verteilen.
12. Obststücke darüber geben und leicht andrücken.
13. Den zweiten Boden aufsetzen.
14. Marmelade kurz in der Mikrowelle erwärmen und den Boden damit bestreichen.
15. Torte für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
16. Für die Dekoration die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und das Obst in Stücke oder Scheiben schneiden.
17. Die Torte mit Sahne und Obst nach Belieben dekorieren.
18. Wer mag kann den Rand mit gehackten Pistazien verzieren und Puderzucker über das Obst sieben.