

# Obsttorte (28 cm Tortenbodenform)

## Zutaten für den Teig

- 2 kleine Eier
- 75 g Butter
- 75 g Mehl „Cake Flour“ (Type 405)
- 70 g Zucker
- 2,5 g Backpulver (2 gestrichener Teelöffel)

## Zutaten für den Belag

- 450 g Erdbeeren oder irgend ein Dosenobst wie z. B. Pfirsische
- 2 Päckchen Tortenguss
- 4 gestrichene Esslöffel Zucker für den Tortenguss

## Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C (ober-/Unterhitze) vorheizen
2. Erdbeeren waschen und halbieren bzw. Dosenobst abtropfen lassen
3. Tortenbodenform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen
4. Butter und Zucker mit Rührbesen schaumig schlagen
5. Eier nach und nach unterrühren
6. Mehl, Vanillepuddingpulver und Backpulver vermischen und unterrühren
7. Teigmasse in Form füllen
  
8. auf mittlerer Schiene bei 175°C (Ober-/Unterhitze) ca. 17 Minuten goldgelb backen
9. erst nach dem Erkalten aus Form stürzen
  
10. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten
11. Eine dünne Schicht Tortenguss auf Tortenboden verteilen (gegen Durchweichen)
12. Obst sofort im noch warmen flüssigen Tortenguss verteilen
13. Saure Erdbeeren evtl. noch etwas Zuckern
14. Tortenguss mit dem Löffel gleichmäßig über dem Obst verteilen
  
15. bis zum Servieren im Kühlschrank lagern