



Einfache Obsttorte

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	500 ml
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Zucker	4 EL
Pfirsich aus der Dose	800 g
Erdbeeren	300 g
Crème fraîche	200 g
Rührteigboden	1 St.
Tortenguss	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf, Sieb, Frischhaltefolie

1. In einer Schüssel 6 EL Milch mit Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
2. Die Dose Pfirsiche in ein Sieb abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen und Pfirsiche in Spalten schneiden. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und halbieren.
3. Kalten Vanillepudding mit Crème fraîche verrühren. Vanillecreme auf den Kuchenboden geben und gleichmäßig verstreichen. Anschließend mit Pfirsichen und Erdbeeren belegen.
4. In einem Topf 250 ml Pfirsichflüssigkeit mit Tortengusspulver verrühren und unter Rühren aufkochen, bis ein leicht dickflüssiger Guss entsteht. Tortenguss über den Früchten gleichmäßig verteilen. Einfache Obsttorte bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst den Kuchenboden auch selbst backen. Das Rezept für ein [Biskuitteig Grundrezept](#) findest du hier. Belege die Obsttorte nach deinem Geschmack. Auch Früchte wie Trauben, Bananen oder Birne passen gut auf die Torte.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	652 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	28 g