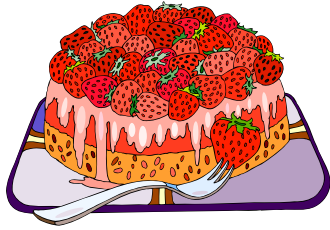


Feiner Obstboden



2 Eier (Klasse L)

70g Zucker

80g Mehl

1/2 TL Backpulver

500g Obst je nach Saison/Geschmack

2 P. Tortengusspulver

500 ml Fruchtsaft/Wasser

Eier trennen. Eiweiß weißschaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen und ganz steif schlagen. Eigelb verrühren und unter den Eischnee ziehen. Mehl und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und unterziehen. Den Biskuitteig in die zuvor gereinigte, leicht mit Butter gefettete Silikon-Obstboden-Form geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 20-25 Min. backen. Den Boden etwas auskühlen lassen und stürzen. Obst waschen, putzen und zerteilen (oder abtropfen lassen) und auf dem gestürzten Obstboden verteilen. Aus dem Tortengusspulver und dem Fruchtsaft nach Packungsanweisung einen Tortenguß zubereiten und über das Obst geben.

Fertig !!!

