

Obsttorte

Zutaten: für das Vollkorn-Biskuit

-  200 g Dinkelvollkornmehl
-  90 g Rohrzucker
-  ½ Pck. Backpulver
-  1 Msp. Vanille, gemahlen
-  1 Prise Salz
-  40 g neutrales Pflanzenöl
-  120 g Joghurt
-  100 ml Orangensaft
-  100 ml Wasser, kalt
-  2 EL Zitronensaft
-  etwas Öl für die Backform

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Vanille und Salz mischen. Pflanzenöl, Joghurt, Orangensaft, Wasser und Zitronensaft zugeben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Der Teig dickt noch etwas an, da das Vollkornmehl leicht aufquillt. Die Backform mit Öl auspinseln und den Teig hineingeben. Mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen. 25 bis 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Das Biskuit vorsichtig aus der Form stürzen.

Zutaten für die Vanillecreme:

-  20 g Speisestärke
-  1 EL Rohrzucker
-  250 ml Sahne
-  1 Msp. Kurkuma (optional)
-  1 EL Joghurt
-  1 Msp. Vanille, gemahlen
-  ca. 300g frisches Obst (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)

In einem Schälchen Stärke und Zucker mischen. Ein paar Esslöffel Sahne zugeben und glattrühren. Die verbleibende Sahne aufkochen, dann die Mischung aus Stärke und Sahne einrühren und den Kurkuma optional hineingeben, abermals aufkochen und dann vom Herd nehmen. Den Joghurt und die Vanille einrühren und die Creme nun löffelweise auf den Biskuitboden geben, bis einen Zentimeter vor den Rand glattstreichen. Das Obst waschen und trocken tupfen. Die Erdbeeren halbieren und dekorativ auf der Torte anrichten, das weitere Obst ebenso dekorativ auf der Creme verteilen.