

# Obsttorte mit verschiedenem Obst



## Einfache Obsttorte

Sie haben sicherlich ab und zu auch Obst vorrätig, das anderweitig nicht mehr gegessen wird und somit zügig verbraucht werden muss, da es sonst verdirbt.

Diese Obsttorte ist geschmacklich nichts besonders. Sie ist handwerklich gut zubereitet. Und schmeckt, wonach eine Torte aus einem Milchprodukt und verschiedenem Obst eben schmecken soll. Nach Milch, durch die Gelatine verfestigt. Und nach Obst. Besonders die Fruchtigkeit und Süße der Trauben und Johannisbeeren ist hierbei hervorzuheben.

Also eine für den Spätsommer sehr geeignete Torte, die frisch und fruchtig schmeckt und am besten gut gekühlt gegessen werden sollte.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 l Milch
- 12 Blatt Gelatine
- 500 g weiße Trauben (1 Packung)
- 250 g Johannisbeeren (1 Schale)
- 1 große Zwetschge
- 2 Kaktusfrüchte
- 2 Limetten (Saft)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.*



Das Obst bringt Süße mit  
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben putzen, von den Stielen befreien und im Ganzen in eine Schüssel geben.

Das Gleiche mit den Johannisbeeren durchführen.

Zwetschge entkernen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kaktusfrüchte schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Limetten auspressen und Saft in eine Schale geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Früchte und Limettensaft dazugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Torte am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

---

## **Puten-Pilz-Gulasch in süß-scharfer Sauce mit Couscous**

Dieses Gulasch ist doch eher ein Pilz- als ein Puten-Gulasch, da ich die doppelte Menge an Champignons gegenüber der Menge an Puten-Gulasch verwende. Aber es schmeckt.

Und in meinem Kühlschrank fand ich im Obst- und Gemüse-Fach doch noch tatsächlich eine große Zwetschge, die von einer Tarte oder einem Kuchen noch übrig war. Also kam ich auf die Idee, das Gulasch mit einer süßen-scharfen Sauce zuzubereiten.

Dazu gebe ich die kleingeschnittene Zwetschge in die Sauce.

Und gebe noch Honig und zwei ganze, getrocknete Chili-Schoten hinzu.

Die Sauce an sich bilde ich aus einem trockenen Weißwein.

Und siehe da, die Sauce schmeckt nach dem Schmoren ungewohnt, aber doch sehr lecker.

Dazu gibt es als Beilage seit sehr langer Zeit einmal wieder Couscous, den ich vor einigen Tagen bei meinem Discounter erstanden habe.

[amd-zlrecipe-recipe:853]