

Sommerfrischer Obstkuchen

Das Rezept ist für eine normale Obstkuchenform ausgelegt z.B. von Kaiser.

Ihr benötigt:

1 Obstboden/Biskuitboden (findet Ihr in meinen Basics)

Bodenbelag:

2 Becher Sahne

2 Becher Frischkäse (á 200g)

3 P. Sahnesteif

2 P. Vanillezucker oder 1 ½ TL Vanilleextrakt

2 Eßl. Zucker

1 P. Tortenguss

Früchte der Saison

Zubereitung:

Die Sahne mit 2 P. Sahnesteif steifschlagen und zur Seite stellen. Den Frischkäse mit restlichen Sahnesteif, dem Zucker und dem Vanillezucker kurz verrühren bis alles verbunden ist. Die Sahne unterheben und 2/3 der Creme auf dem Obstboden verteilen.

Nun die Früchte Eurer Wahl auf der Creme verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über die Früchte geben. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und mit einer Tülle Eurer Wahl dekorieren.

Hinweis: wenn Euch die Creme auf dem Boden zu viel ist, halbiert das Rezept einfach.

Gutes Gelingen!!!