

Rezept für Oma Christa's Obst-Gelee-Torte

Löffelteig für den Tortenboden

- 6 Esslöffel Milch
- 4 Esslöffel Zucker
- 3 Esslöffel Öl
- 3 Eier
- 1 Tasse (Kaffeetasse) Mehl
- ½ Packung Backpulver 16g/pro Pack.
- 1 Prise Salz (was zwischen Daumen und Zeigefinger geht)

Alles in eine entsprechende Schüssel geben und einrühren. Der Teig sollte auf dem Boden der Backform leicht auseinanderlaufen. Die Backform vorher mit Butter einschmieren. Dann 20-30 min. bei ca. 180-200 Grad backen. Der Boden sollte oben goldbraun aussehen.

Pudding

- 2 Päckchen Pudding (Vanille-Geschmack) 37g/pro Pack.
- ½ Liter Milch
- 4 Esslöffel Zucker
- ¼ Stück Butter

Das Puddingpulver mit etwas Milch einrühren. Dazu die 4 Esslöffel Zucker geben. Gut verrühren. Den halben Liter Milch kochen lassen. Das eingerührte Puddingpulver dazugeben. Das ¼ Stück Butter einrühren und den Pudding kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding auf den Tortenboden gießen.

Die abgetropften und eingelegten Früchte (Eure Wahl) auf den noch warmen Pudding legen und etwas andrücken.

Tortenguss

- ½ Liter Saft (von den Früchten)
- 4 Esslöffel Zucker
- 4 Packungen Tortenguss 12g/pro Pack.

Den Inhalt kurz aufkochen lassen und dann ca. eine Minute stehen lassen. Jetzt über die Früchte gießen, so dass diese vollständig bedeckt sind.

Beim Pudding und beim Tortenguss kochen, diesen nie außer Acht lassen und immer umrühren.

Viel Spaß beim Backen und Guten Appetit