



Eßt und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Obsttorte

Hasturta



4 mittel große Äpfel  
1 Banane  
 $\frac{3}{4}$  Gläser Zucker  
1 EL Weizenstärke  
8 rechteckige Kekse  
3 Gläser Milch  
1 Glas Zucker  
2 EL Weizenstärke  
1 EL Reismehl  
1 EL Mehl  
1 Pg Vanillezucker

- # Die Äpfel in 0,5 cm Würfel zuschneiden. In einen Topf geben und  $\frac{3}{4}$  Glas Zucker hinzufügen. (kein Wasser)
- # Auf niedriger Hitze köcheln bis die Äpfel ihre Farbe leicht verändern danach einen Eßlöffel Maisstärke hinzugeben.
- # Auf diese Mischung dünn geschnittene Bananen hinzugeben und sobald diese Mischung leicht am Boden haftet vom Herd nehmen.
- # Nach dem Abkühlen in einen runden mittelgroßen tiefen und befeuchteten Backform einfüllen und mit dem Löffel glattstreichen und die Oberfläche mit sehr fein zerbröselten Keksen bestreuen.
- # In einen Topf kalte Milch, ein Glas Zucker, zwei Eßlöffel Maisstärke, je ein Eßlöffel Mehl und Reismehl hinzufügen und gut vermischen bevor man es auf den Herd stellt.
- # Bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen ununterbrochen umrühren.
- # Sobald es eine festere Konsistenz wie Pudding hat den Herd ausschalten, Vanillezucker unterrühren und auf die zuvor vorbereitete Keksschicht umfüllen.
- # Eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen anschließend wenden und servieren.

**Tipp:** Diesen Kuchen können Sie je nach Jahreszeit mit frischer Pfirsich oder Kirsche zubereiten.