



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

---

## Obsttorte

### Meyveli Tartolet



½ kg Birnen, Aprikosen, Pfirsich o.ä. Sommerfrüchte  
Für den Teig:  
1 Ei  
3 Gläser Mehl  
1 geriebene Zitronenschale  
100 g Margarine  
1 Kaffeetasse Zucker  
Für die Creme:  
1 ½ Gläser Milch  
1 EL Mehl  
1 EL Weizenstärke  
1 Pkg Vanillezucker  
1 KL Margarine

- # Als erstes den Tortenteig zubereiten. Hierzu in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Zucker und Ei in einer tiefen Schale mit einem Mixer bearbeiten bis sich das Zucker aufgelöst hat.
- # Mehl einsieben und gehobelte Zitronenschale hinzugeben und eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse formen. Den Teig in eine Folie wickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- # Nach dieser Zeit den ausgehärteten Teig in 10 gleiche Teile aufteilen. Jedes Teigstück zuerst mit einem Nudelholz in der Grösse der Torte ausrollen und anschliessend in die mit Margarine eingefettete Tortenform mit den Fingern eindrücken und hineinplatzieren.
- # Alle Teigstücke in die Tortenform einlegen und im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Währenddessen die Creme zubereiten. Hierzu kalte Milch, Mehl, Weizenstärke und Zucker zuerst in einem Topf zusammenmischen und anschliessend auf den Herd stellen und köcheln lassen bis es eine puddingähnliche Konsistenz erlangt.
- # Die Creme vom Herd nehmen und einen Kaffeelöffel Margarine und gehobelte Zitronenschale huterühren.
- # Nachdem die Tortenteige abgekühlt sind diese aus der Tortenform nehmen in die Zwischenräume die Creme aufteilen. Auf die Oberfläche die dünn geschnittenen Obstfrüchte legen und servieren.

**Tipp:** Auf Früchte wie Birne und Apfel sollte sofort nach dem Zuschneiden mit Zitronensaft beschmiert werden. Nach dem es auf die Torte belegt wurde kann es mit Zucker bestreut werden.