

## FRUCHTIGE TORTE



### Menù-Zutaten

400 g. Crema pasticcera a freddo (Konditorcreme) - DY1X  
q.b. Glassa al cioccolato (Schokoladenglasur) - D30

### Zutaten

1 kg Mürbeteig  
1 l teilentrahmte Milch  
250 g pflanzliche Sahne  
n.B. Frisches Obst der Saison  
n.B. Kokosraspeln  
4 Plumcake-Formen

Chef: Barbara Benvenuti

### Zubereitung

Für 4 Torten

Den Mürbeteig für vier rechteckige Kuchenformen ausrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15 Minuten backen. Bereiten Sie die Konditorcreme nach Packungsanweisung zu und lassen Sie sie im Kühlschrank eindicken. Dann die zuvor geschlagene Sahne dazugeben und vorsichtig verrühren, bis sie cremig und samtig ist. Die Mürbeteigböden aus dem Ofen nehmen und auf eine Servierplatte legen, die Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels darauf verteilen und nach dem Abkühlen mit den zuvor gewaschenen und geschnittenen frischen Früchten verzieren. Zum Schluss den Kuchen mit Kokosraspeln und den Teller mit Schokoladenglasur verziern.