

Vanillecreme für Obstbelag

Bei diesem Rezept Vanillecreme für Obstbelag, handelt es sich um eine weiße Vanille - Creme, mit welcher man einen fertig gebackenen Obstkuchenboden bestreichen kann.

Darüber kommt beliebiges Obst, wie Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, oder verschiedenes frisches Obst, gemischt mit Obst aus Konserven, wie bei einem Vierfruchtkuchen, dies der Fall ist.

Zutaten: für 1 Tortenboden

30 g Speisestärke
30 g Zucker
250 ml kalte Milch
2 Päckchen Vanillezucker (16 g)
100 ml Schlagsahne



Zubereitung:

Die Zubereitung der **Vanillecreme für Obstbelag** ist sehr einfach.

Dazu Speisestärke und Zucker in einen Topf einfüllen, gut vermischen, mit einem Rührloßel oder Schneebesen die kalte Milch hinzu geben und alles schön glatt rühren.

Auf der Herdplatte, unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.

Den Topf sofort von der Herdplatte wegziehen und den heißen Pudding in eine Schüssel umfüllen und zuletzt den Vanillezucker unterrühren und abkühlen lassen.

Den hellen Vanillepudding während dem Abkühlen mehrmals umrühren, damit sich keine unschöne Haut bilden kann.

Die Sahne zu fester Schlagsahne schlagen und unter den abgekühlten Pudding unterheben.

Diese Vanillecreme streicht man als Unterlage auf einen Obstkuchenboden, legt beliebiges Obst darauf, nach Wunsch auch noch den ganzen Obstkuchen mit einem Tortenguss überziehen und anschließend gut durchkühlen lassen.

Tipp:

Gibt man zu dieser Vanillecreme 50 - 100 ml mehr Sahne, zusätzlich zum Sahnesteifschlagen noch eine Päckchen Sahnesteifpulver unter die Sahne rühren.

Damit kann man dann auch einen Bienenstich oder eine Biskuitrolle füllen.

Kalorienangaben

100 g Vanillecreme (zum Bestreichen von 1/3 Kuchenboden) hat ca. 150 kcal und ca. 8 g Fett

