



*Übe dich in der Kunst  
des Weglassens.  
Nur so wird der  
Geschmack der Zutaten nicht verfälscht.*

*Stefan Marquard  
Sternekoch, München*

## **Marillen-Obers-Torte**

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

### **Marillen-Obers-Torte**

#### **Zutaten Tortenboden:**

5 Eiweiß, 1 Prise Salz, 150 g Zucker, 5 Dotter, 200 g geriebene Mandeln oder Nüsse, 1 Pkg. Schokoladepuddingpulver

#### **Zutaten Creme:**

500 g reife Marillen, 500 g Schlagobers, 500 g Joghurt, 100 g Staubzucker, 2 EL Amaretto oder Cointreau, 1 Pkg. Vanillezucker, 10 Blatt Gelatine

#### **Zubereitung:**

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker und Dotter dazugeben, Mandeln und das Puddingpulver unterheben. Die Masse in eine vorbereitete Tortenform füllen und bei 170°C ca. 40 Min. backen und vollständig auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Marillen entkernen und pürieren.

Obers cremig schlagen und mit Zucker süßen. Anschließend das Joghurt sowie die pürierten Marillen untermischen.

Amaretto oder Cointreau mit der ausgedrückten Gelatine erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

2 EL von der Creme in die Gelatine geben und glatt rühren, dann rasch in die Creme einrühren.

Die Creme auf den ausgekühlten Tortenboden streichen und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Schluss mit geschlagenem Obers einstreichen und nach Belieben garnieren.

**Gutes Gelingen wünschen:**



**Einkaufsadressen:**

**Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh\*, Schaf\*\*, Ziege\***

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer**	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 42 23
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/6596

**Hier gibt's Eier**

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 564 17 50

Homepage der Direktvermarkter: [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at), [www.genussland.at](http://www.genussland.at)

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

**Unsere Bauernmärkte im Bezirk:**

Bauernmarkt <b>MONDSEE</b>	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt <b>REGAU</b>	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt <b>SCHWANENSTADT</b>	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

