

# FRUCHTOASE RUHRPOTT

*Der Ruhrpott kocht nicht nur, er backt auch*

Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Böden Mehl, Kekskrümel, Zucker, Salz, Zitronensaft und Backpulver trocken mischen. Butter auflösen und mit Eiern und Multivitaminensaft glatt rühren.

400g Teig in eine Springform (26cm) einfüllen und etwa 15 Minuten backen. 200g Teig in eine Springform (24cm) einfüllen und etwa 10 Minuten backen.

Für die Multikulticreme Orangeat und Zitronat mit Multivitaminensaft pürieren. Dieses Püree mit Zitronensaft, Butter, Zucker, Eiern, Eigelb und Puddingpulver (sollte eine Gesamtmasse von 1300g ergeben) aufkochen, durchsieben und abkühlen lassen.

Den 26er Boden von unten mit flüssiger Schokolade einstreichen, in den Tortenring einlegen und mit 150g Multikulticreme bestreichen.

Den dünnen 24er Rührboden auflegen und mit 150g Maracujacreme bestreichen. Den Rest der Maracujacreme für die Decke zur Seite stellen.

Für die Multivitamin-Sahne Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen (nicht kochen). Wer keine Gelatine benutzen möchte, lässt diese weg.

Schlagsahne (mit oder ohne Sahnesteif) steif schlagen. Ein Drittel Sahne kräftig unter 650g Multikulticreme (mit Gelatine) rühren, den Rest Sahne vorsichtig unterheben. In den Tortenring einfüllen, glatt streichen und anfrosten.

Die Torte nach zwei Stunden im Tiefkühlfach mit der restlichen Multikulticreme bestreichen und aus den Ringen lösen. Den Rand der Torte mit Kekskrümel ausgarnieren und nach der eigenen Fantasie mit Schokotäfelchen verzieren.

## **BÖDEN**

135g Mehl  
 50g Kekskrümel  
 120g Zucker  
 1 Prise Salz  
 8g Zitronensaft  
 8g Backpulver  
 2 Eier  
 110g Butter  
 100g Multivitaminensaft

*ca. 100g dunkle Kuvertüre  
 oder Schokolade*

## **MULTIKULTICREME**

80g Orangeat/Zitronat  
 350g Multivitaminensaft  
 50g Zitronensaft  
 350g Butter  
 170g Zucker  
 4 Eier  
 2 Eigelb  
 15g Puddingpulver

## **MULTIVITAMINSAHNE**

650g Multikulticreme  
 13g Gelatine oder Sahnesteif  
 650g Schlagsahne

## **DEKORATION**

*Kekskrümel*