

# Festliche Fruchtetorte

**Mürbeteig:** 1 Kl. Tasse Aprikosenkonfitüre

**Biscuitboden:** z. Beträufeln feine Liqueur-vanille Buttercrème-  
Sirup: 1-2 dl. Wasser, ca. 150 g. Zucker, 1 Msp. Vanille-1-2 Blatt  
Gelatine

**Fruchte, verschied:** 2 Bananen, gelbe Mirabellen, rote  
Kirschen, grose helle od. Blaue Trauben je 1 kl. Büchse Ananas-  
u. Orarangenschnitzchen od. Japan Zwergorangen usw. (ca. 3/4  
kg.) rohe od. Gekochte

**Vorbereitung:** Einen flaschen Mürbeteigboden (ohne Rand) von  
ca. 3 mm Dicke hellgelb backen u. abkühlen. Ihn m. warmen  
Konfitüre dünn beschreiben. - Die Früchte (je n. Art) in Zuckersirup  
kurz glasig kochen und abtropfen (z. B.  
Bananenscheibchen, Mirabellen und Kirchen). - Die Traubenbeeren  
abreiben, sie evtl. halbieren und entkernen, mit dem Zuckersaft  
glasieren, Ananas in Schnitzchen teilen usw.

**Torte:** Das Biscuit von beiden Seiten mit dem Liqueur (evtl. mit  
Fruchtsaft) beträufeln, auf den Mürbeteigboden setzen und mit der  
Buttercrème bestreichen. Die Früchte Kranzweise (am Rand  
beginnen), abwechselnd in den Farben, sorgfältig darauflegen. -  
Zum Glasieren den Fruchtsaft wenn nötig noch etwas einkochen  
und versüßen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen, erkalten  
lassen. Sobald der Saft dicklich wird, alle Früchte so oft damit  
überziehen, bis sie schön glänzen.