

Bounty - Torte mit Obst

Zutaten Tortenboden:

150 g Mehl
75 g Butter
75 g Zucker
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
5 EL Milch

Zutaten Belag:

600 g Schlagsahne
3 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
1 Mango (oder beliebiges Obst nach Wunsch)
5 „normale“ Bounty Schokoriegel

Zubereitung:

- Für den Tortenboden Butter, Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren.
- Das Mehl mit Backpulver vermischen.
- Mischung zusammen mit der Milch nach und nach unterrühren.
- Teig in eine gefettete Tortenbodenform geben.
- Bei 175° C etwa 20 Minuten backen.
- Für den Belag die Bounty-Riegel grob zerkleinern.
- Die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif sehr steif schlagen.
- Zerkleinerte Bounty-Riegel unterheben.
- Bounty - Sahne auf den abgekühlten Tortenboden geben.
- Obst schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Torte mit den Obststücken belegen.

Alternativ kann natürlich auch ein fertig gekaufter Tortenboden verwendet werden.