FRUCHTEINLAGEN FÜR TORTEN / SALLYS BASICS

Fruchteinlagen sind ideal für Torten, die man vorbereiten möchte und die mehrere Tage haltbar sein sollen. Vor allem kann man so jedes Obst und jede Frucht als Fruchteinlage verarbeiten. Man kann diese auch gut vorbereiten und einfrieren und hat dann bei Bedarf immer eine Fruchteinlage da. Jede Obst- und Fruchtsorte hat einen anderen Flüssigkeitsgehalt. Damit die Fruchteinlage immer gelingt und das Agaragar immer fest wird, sollte die Flüssigkeit immer stimmen. Daher wird jede Frucht vorher eingekocht, damit fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Danach wird dann Flüssigkeit zugefügt, so dass immer exakt 500 Gramm Masse vorhanden sind, die dann mit Agaragar gebunden werden kann. Somit ist das Rezept auf diese Weise gelingsicher und ihr müsst weiter auf nichts achten. Die einzige Ausnahme sind Bananen, die von Grund auf fast keine Flüssigkeit enthalten.

Zubereitungszeit
15 Minuten

Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG FRUCHTEINLAGE

Die Früchte (tiefgekühlte vorher auftauen lassen) fein pürieren und in einem Topf so lange einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Fruchtpüree sollte sehr stark eingedickt sein.

Wasser oder Saft mit Agaragar verrühren und 2 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Dann vom Herd herunter nehmen und mit dem Fruchtpüree vermischen.

Einen Backring oder Dessertring auf eine Frischhaltefolie, Backpapier oder auf Backfolie stellen. Alternativ einen tiefen Teller mit Folie auskleiden und das Fruchtpüree einfüllen. Im Tiefkühlfach etwa 30 Minuten fest werden lassen. Die Fruchteinlage kann auch eingepackt eingefroren und bei Bedarf für Torten verwendet werden.

ZUBEREITUNG BANANENFRUCHTEINLAGE

Die Bananen pürieren, Zitronensaft zufügen und auch gerne mit anderem Obst mischen. Wasser und Agaragar zufügen und verrühren. Auf dem Herd 2 Min. sprudelnd aufkochen lassen.

Einen Backring oder Dessertring auf eine Frischhaltefolie, Backpapier oder auf Backfolie stellen. Alternativ einen tiefen Teller mit Folie auskleiden und das Fruchtpüree einfüllen. Im Tiefkühlfach etwa 30 Minuten fest werden lassen. Die Fruchteinlage kann auch eingepackt eingefroren werden und bei Bedarf für Torten verwendet werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

FRUCHTEINLAGE GRUNDREZEPT FÜR FAST ALLE OBST- UND FRUCHTSORTEN:

- [ ] **500 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- [ ] **200 ml** Wasser
- [ ] **10 g** Agar Agar

BANANENFRUCHTEINLAGE:

- [ ] **300 g** Bananen oder
- [ ] **250 g** Bananen und
- [ ] **50 g** anderes Obst
- [ ] **2 EL** Zitronen (Saft)
- [ ] **200 g** Wasser
- [ ] **10 g** Agar Agar