

Andreas Pflaumentraum

Vorgestellt von Andrea Westhues

ZUTATEN

Für den Biskuit:

- 4 Eier Größe M
- 2 EL heißes Wasser
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 40 g Speisestärke
- 1 EL Backpulver

Für die Füllung:

- 100 g Pflaumenmus
- 400 g Sahne
- 200 g Frischkäse Natur
- 80 g Puderzucker
- 1 EL Zimt
- 1 TL Vanillepaste
- 3 Pflaumen

Für den Fruchtspiegel:

- 150 g TK-Brombeeren
- 1 Zitrone
- 150 ml Kirschsafft
- 1 Pck. roter Tortenguss
- 2 gestrichene EL Zucker

Für die Dekoration:

- 3 Zwetschgen
- 8 Brombeeren
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Feige



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit Eier trennen. Eigelb mit heißem Wasser und Zucker hellcremig aufschlagen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit gemahlenden Mandeln, Speisestärke sowie Backpulver vermischen und nach und nach in das Eigemisch sieben. Ebenfalls vorsichtig unterheben und in eine mit Backpapier ausgelegte Ø 20 cm Springform gießen. Teig glattstreichen und im Ofen 20 bis 25 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen und anschließend einmal horizontal teilen, sodass zwei Böden entstehen.

Für die Füllung Sahne steif aufschlagen. Frischkäse mit gesiebttem Puderzucker vorsichtig verrühren und Sahne langsam unterheben. Creme auf zwei Schüsseln aufteilen und in einen Teil Zimt, in den anderen Teil Vanillepaste einrühren. Pflaumen waschen, halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

Für den Fruchtspiegel Brombeeren mit dem Saft einer Zitrone und Kirschsafft in einem kleinen Topf aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren – alternativ kann dafür auch eine „flotte Lotte“ verwendet werden. Die kernlose Flüssigkeit zurück in den Topf schütten. Tortenguss mit Kirschsafft und Zucker anrühren und in die noch heiße Flüssigkeit einrühren. Abkühlen lassen.

Für den Zusammenbau den oberen Teil des Biskuits kopfüber auf ein Brett setzen und einen Tortenring eng drumherum stellen.

Tipp: Für ein leichteres Entfernen des Tortenrings nach der Kühlzeit kann auch eine Tortenrandfolie zunächst um den Boden gelegt werden, bevor der Tortenring folgt.

Pflaumenmus auf dem Boden verstreichen, anschließend die Zimtcreme darauf verteilen und glattstreichen. Geschnittene Pflaumenstücke in die Creme drücken. Die Hälfte der Vanillecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Teil des Biskuitbodens – die glatte Fläche nach oben - belegen. Noch leicht warmen Fruchtspiegel auf der Torte verteilen, glatt streichen und im Kühlschrank für etwa drei Stunden kühlen.

Einen kleinen Teil der restlichen Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle füllen und 12 kleine Tupfer auf die Torte setzen. Früchte abwaschen, gut abtrocknen, Zwetschgen halbieren und entkernen. In jeden Tupfer eine Zwetschgenhälfte oder Brombeere setzen. Restliche Creme glatt um die Torte streichen.

Haselnüsse in der Pfanne anrösten, abkühlen lassen und an den Tortenrand drücken. Abschließend halbierte Feigen in der Mitte der Torte platzieren, die Torte nach Belieben mit den restlichen, geriebenen Haselnüssen bestreuen.