Pflaumen-Fächertorte

Kuchen » Pflaumen

Zutaten (16 Stück)

- » 3 Ei(er)
- » 160g Zucker
- » 75g Mehl
- » 50g Stärke
- » 1TL Backpulver
- » Zitronenschale
- » 3 Blatt weiße Gelatine
- » 2EL Slibowitz
- » 450g Schlagsahne
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 1kg Pflaume(n)
- » 2 Pk. Tortenguß (rot)
- » 1/4l roter Johannisbeersaft
- » 50g rotes Johannisbeergelee
- » 2TL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß mit 3EL kaltem Wasser steif schlagen, 100g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver dazusieben und mit Zitronenschale unterziehen. Masse in eine am Boden gefettete Springform (Durchmesser 26cm) streichen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C 25-30min backen. Auskühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Vom Biskuit oberes Drittel abschneiden und in 16 Tortenstücke teilen. Tortenring um unteren Boden legen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit Slibowitz verrühren. 250g Sahne, 1EL Zucker und 1Pk. Vanillinzucker steif schlagen, Gelatine einrühren. Sahne auf Boden streichen und 1-2 Stunden kühl stellen.

3. Pflaumen (oder Zwetschgen) halbieren, entsteinen, auf die Sahne legen. Tortenguss, Rest Zucker, Johannisbeersaft (oder Sauerkirschsaft) und 1/4l kaltes Wasser unter Rühren aufkochen, ca. 2min ruhen lassen. Guss auf Zwetschgen verteilen. Torte ca. 4 Stunden kühlen.

4. Gelee erwärmen, in einen Gefrierbeutel füllen und Teigdeckel damit verzieren. Trocknen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Rest Sahne und Vanillinzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte lösen, 16 Tuffs auf den Rand spritzen. Deckel schräg darauf setzen, Tortenmitte mit Sahne verzieren.

Nährwerte: 230kcal/E3g/F10g/KH30g pro Stück

angelegt am: 24.06.2003 Rezept-Nr: 402

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke