



Pflaumencremetorte

Zutaten Teig:

3 Eier
125g Zucker
100g Mehl
50g gem. Mandeln
2 TL Backpulver

Zutaten Füllung:

100g Zucker
600g Pflaumen
5 EL Brandy oder Apfelsaft
8 Blatt Gelatine
200g Sahne

Zur Deko:

300g Sahne
50g Zartbitterschokolade
2 EL Mandelblättchen

Zubereitung Boden:

Eier trennen. Eiweiße steif anschlagen, Zucker einstreuen und komplett steif schlagen. Eigelbe einrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver sieben und unterheben.

Springformboden (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen und bei Umluft 150°C (**170°C Ober-/Unterhitze**) 15-20 Minuten backen.

Zubereitung Füllung:

Gelatine einweichen. Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Mit Zucker und dem Brandy / Apfelsaft weich köcheln, danach pürieren. Gelatine im Pflaumenmus auflösen.

Wenn das Püree abkühlen lassen und sobald das Püree geliert, Sahne steif schlagen und unterheben.

Boden waagrecht halbieren. Um den Boden einen Tortenring stellen. Creme darauf geben und den zweiten Boden aufsetzen, ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Deko:

Schokolade schmelzen. Mandelblättchen rösten.
300g Sahne steif schlagen, $\frac{3}{4}$ der Sahne auf die Torte streichen, den Rest als Tuffs aufspritzen. Mit Mandeln und Schokolade verzieren.