






Festliche Amaretto-Pflaumen-Torte

Eine festliche Torte mit einer fruchtigen Pflaumenfüllung zur Weihnachtszeit

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich   bis 100 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
50 ml Amaretto (Mandellikör)
100 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
125 g Weizenmehl
35 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Pflaumenfüllung:

385 g Pflaumen (Abtropfgew.)
50 ml Amaretto (Mandellikör)
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 gestr. EL Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma

Creemfüllung:

300 ml kalte Milch
100 g weiche Butter

Außerdem:

50 ml Amaretto (Mandellikör)
etwa 300 g Rollfondant
Dr. Oetker Back- und Speisefarben Rot oder Blau
Silberperlen

1 Vorbereiten:

Boden der Springform mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier mit Amaretto in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse 2 Min. weiterschlagen. Mehl, Gustin und Backin mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden, einen Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 Pflaumenfüllung:

Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. 200 ml davon abmessen und mit Amaretto mischen. Tortengusspulver mit Zucker und Aroma in einem Kochtopf mischen. Nach und nach mit der Flüssigkeit anrühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Die Pflaumen unterrühren und noch einmal aufkochen lassen. Pflaumenmasse auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen und erkalten lassen.

5 Cremefüllung:

Vanilla Tortencreme mit Milch und Butter nach Packungsanleitung zubereiten. 150 g Creme zum Einstreichen beiseitestellen. Die restliche Creme auf der Pflaumenschicht verstreichen. Den zweiten Boden mit dem Amaretto tränken und mit der getränkten Seite auf die Cremeschicht setzen. Torte mit übriger Creme einstreichen.

6 Einkleiden:

Rollfondant auf mit Puderzucker bestreuter Arbeitsfläche oder zwischen 2 großen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln rund ausrollen (Ø etwa 45 cm). Erst kurz vor dem Servieren die Torte mit dem Fondant einkleiden (Abb. 1). Überstehenden Fondant abschneiden.



7 Verzieren:

Den restlichen Fondant rot oder blau einfärben und zu einer Rolle formen. Die Rolle zu einem breitem Band ausrollen (etwa 35 cm x 6 cm), die Enden spitz abschneiden. In der Mitte des Bandes mit beliebigen Ausstechformen den Fondant ausstechen (Abb. 2). Die Motive mit einem spitzen Messer herausheben. Das Band etwas oberhalb der Mitte auf die Torte legen. Die ausgestochenen Motive auf der weißen Fondantoberfläche verteilen und mit Silberperlen verzieren.



Torte bis zum Servieren kühl stellen (nicht in den Kühlschrank).