

Friesische Streuseltorte

Eine sahnige Torte mit Pflaumenmus und Streuseln

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm) oder:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

175 g weiche Butter oder

Margarine

Streuselteig:

150 g Weizenmehl

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

100 g weiche Butter

Füllung:

500 g kalte Schlagsahne

25 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

450 g Pflaumenmus

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Eine Portion jeweils gleichmäßig auf dem Boden der vorbereiteten Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen (Abb. 1) und den Springformrand darumlegen.



3 Streuselteig:

Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mischen. Butter hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. 1/4 der Streusel gleichmäßig auf dem Knetteigboden verteilen. Die anderen 3 Böden ebenso vorbereiten und backen. Je Boden:

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Minuten

- 4 Die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, einen der Tortenböden noch warm in 12 Stücke schneiden. Die Böden einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Füllung:

Schlagsahne mit Zucker, Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Die 3 unzerteilten Böden mit jeweils 1/3 des Pflaumenmus bestreichen, je 1/3 der Schlagsahne darauf spritzen (Abb. 2).



- 6 Mit dem geschnittenen Boden zu einer Torte zusammensetzen (Abb. 3). Die Torte etwa 1 Std. kalt stellen. Nach Wunsch kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte vor dem Verzehr am besten mit einem Sägemesser schneiden.