



# Pflaumen-Baiser-Torte

Leckere Torte mit Pflaumen oder anderen Früchten

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Eiweißmasse:

1 Eiweiß (Größe M)  
50 g Zucker  
25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
2 EL Milch  
25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

### Belag:

500 g Pflaumen

### Sahnecreme:

400 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Eiweißmasse:

Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen.



**3** Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und das Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 1/3 des Teiges in der Springform glatt streichen. Die Eiweißmasse gleichmäßig auf dem Rührteig verstreichen und mit den Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Baiserboden vom Springformrand und -boden lösen und auf Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springform säubern und den Boden fetten.

**4** Belag:

Pflaumen waschen, entsteinen und in grobe Würfel schneiden. Unter den übrigen Teig die Mandeln rühren und in der Springform gleichmäßig verstreichen. Pflaumenwürfel darauf verteilen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen, Kuchen auch vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5** Sahnecreme:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Dann erst Zucker und Vanillin-Zucker kurz unterrühren. Pflaumen-Boden auf eine Tortenplatte legen. Sahne gleichmäßig darauf verstreichen, Baiserboden auflegen und leicht andrücken. Torte etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Jahreszeit können Sie die Torte auch mit anderem Obst zubereiten, z. B. 1 Glas abgetropfte Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g).

