

# Pflaumen-Sahne-Torte

Mit diesem Rezept für eine leckere sahnige Pflaumentorte kann der Winter und die Adventszeit kommen.

etwa 12 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



## Wie backe ich eine weihnachtliche Pflaumen-Sahne-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

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

### Zutaten:

#### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

#### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

4 EL heißes Wasser

130 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

#### Pflaumenfüllung:

385 g Pflaumen (Abtropfgew.)

30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 EL Zucker

#### Sahnecreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß

6 EL kaltes Wasser

15 g Dr. Oetker Kakao

50 g Zucker

600 g kalte Schlagsahne

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

#### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel

Dunkel

Dr. Oetker Kakao

## 2 Biskuitteig zubereiten:

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

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

## 3 Pflaumenfüllung zubereiten:

Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen. Gustin mit etwa 4 EL der Pflaumenflüssigkeit anrühren. Übrige Flüssigkeit mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Gustin hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Abgetropfte Pflaumen unterrühren und erkalten lassen.

- 4 Backpapier vorsichtig abziehen. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Pflaumenfüllung gleichmäßig darauf verstreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.

## 5 Sahnecreme zubereiten:

Gelatine mit dem Wasser nach Packungsanleitung anrühren. Kakao sieben und mit dem Zucker mischen. Sahne in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Kakao-Zucker und Aroma zufügen und die Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, mit etwa 4 Esslöffeln der Sahne verrühren und mit Hilfe eines Schneebesens unter die übrige Sahne heben. Die Hälfte der Sahne auf den Boden streichen. Den dritten Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Sahne auf den oberen Boden und den Rand der Torte streichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



**6 Sterne und Tannen zubereiten:**

Kuchenglasur nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Für die Sterne jeweils einen Klecks Kuchenglasur (Ø ca. 2 cm) auf Backpapier geben und sofort mit einem Holzstäbchen Spitzen von der Mitte nach außen ziehen. Für die Tannen jeweils einen etwa 5 cm langen Streifen Kuchenglasur auf Backpapier geben und mit einem Holzstäbchen eine Spitze und zu den Seiten Äste ziehen. Da die Glasur schnell fest wird, die Sterne am besten einzeln nacheinander zubereiten.

**7 Verzieren:**

Die Glasur-Motive mit Hilfe eines Tafelmessers vorsichtig vom Backpapier lösen. Sterne auf der Torte verteilen und mit Kakao bestreuen. Tannen an den Rand der Torte drücken und die Pflaumen-Sahne-Torte servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Verstreichen der Sahne einen Tortenheber verwenden.
- Die Pflaumen mit 1 gestr. TL gemahlene Zimt zubereiten. Statt der Pflaumenflüssigkeit kann auch Rotwein verwendet werden.

