

Pflaumentorte

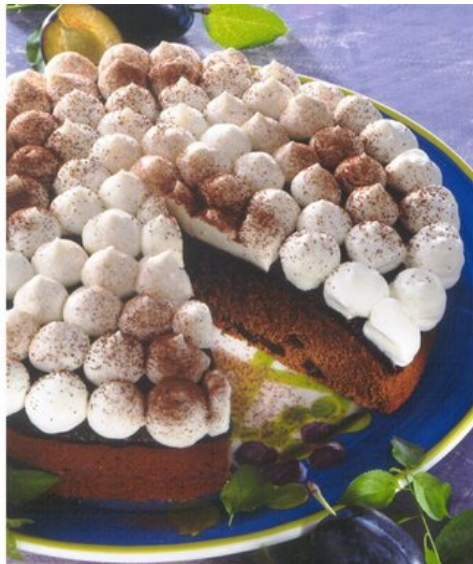
Eine sahnige Pflaumentorte mit Schokolade für herbstliche Stunden

etwa 16



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

150 g Trockenpflaumen ohne Stein
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
200 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen
450 g Pflaumenmus

Belag:

400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ TL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Trockenpflaumen klein würfeln. Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen und **mit** der weichen Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Pflaumenwürfel mit einem Teigschaber unterrühren und den Teig in die Springform füllen, glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 50 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Nach dem Backen Dessert-Soßenpulver mit einem Schneebesen mit dem Pflaumenmus glatt rühren und sofort auf den Kuchen (**nicht** aus der Form lösen!) streichen. Gebäck erst erkaltet aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

- 4 **Belag:**
Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Tortenoberseite mit Tuffs verzieren und vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Torte lässt sich gut einen Tag vorher zubereiten.

