





Zwetschgen-Ananas-Karamell-Torte

Fruchtige Buttercremetorte mit feinem Karamell-Aroma

etwa 16 Stück    aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Karamell-Buttercreme:

2 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Karamell
100 g Zucker
800 ml Milch
400 g weiche Butter

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zwetschgen-Ananas-Füllung:

135 g Ananasstücke
(Abtropfgew.)
500 g Zwetschgen
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 EL Zucker

Zum Tränken:

etwa 75 ml Zwetschgenwasser

1 Karamell-Buttercreme:

Beide Päckchen Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 100 g Zucker und 800 ml Milch**, zubereiten. Pudding in eine Schüssel geben, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

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

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

3 Biskuitteig:

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

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Minuten



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

4 Zwetschgen-Ananas-Füllung:

Ananasstücke auf einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen. Von der Flüssigkeit 250 ml abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Tortenguss mit Zucker und der Flüssigkeit nach Packungsanleitung zubereiten. Fruchtstücke unterrühren und erkalten lassen.

5 Karamell-Buttercreme:

Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

6 Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte geben und mit etwa 1/3 Zwetschgenwasser tränken. Knapp 1/3 der Buttercreme darauf verstreichen und die Hälfte der Fruchtfüllung darauf verteilen. Den mittleren Boden auflegen, wie beim unteren Boden tränken und bestreichen. Den oberen Boden auflegen, tränken und mit der übrigen Buttercreme einstreichen. Mit einem Tortengarnierkamm verzieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Besonders lecker schmeckt die Torte, wenn sie über Nacht durchgezogen ist.
- Sie können die Füllung auch mit tiefgekühlten Zwetschgen oder Pflaumen aus dem Glas zubereiten.
- Die Torte nach Belieben mit gerösteten Dr. Oetker gehobelten Mandeln verzieren.

