

Pflaumen-Baiser-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Torten
Obst
Springform

1 1/2 kg Zwetschgen
350 g Zwieback
100 g Mandeln (gemahlen)
180 g Zucker
2 ts Zimt (gemahlen)
200 g Butter
400 g Crème fraiche
1 ts abgeriebene Schale einer
; unbehandelten Zitone
6 Eier
1 pn Salz
50 g Mandelblättchen
1/2 l Schlagsahne
2 tb Sliwowitz

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften einmal der Länge nach ein-, aber nicht durchneiden. Die Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel legen und mit der Kuchenrolle grob zerdrücken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. 100 g Zucker mit dem Zimt mischen. Die Butter schmelzen. Die Hälfte des Zwiebacks gleichmäßig auf den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) streuen. Dann jeweils die Hälfte der gerösteten Mandeln und die Hälfte des Zimtzuckers daraufstreuen. Die Hälfte der zerlassenen Butter darüberträufeln. Die Hälfte der Zwetschgen mit der Schalenseite nach unten wie Dachziegel kreisförmig darauflegen. Dann in der gleichen Reihenfolge die andere Hälfte der Zutaten daraufgeben: Zwieback, Mandeln, Zimtzucker, Butter und Zwetschgen. Die Crème fraiche mit 50 g Zucker, Zitronenschale, Eiern und Salz glattrühren. Mit einer Schöpfkelle gleichmäßig über die Zutaten in der Form gießen. Auf der 2. Einschubleiste von unten in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben und 1 Stunde backen (Gas 2-3, Umluft 150°). Nach 30 Minuten die Mandelblättchen daraufstreuen. Nach dem Backen für etwa 15 Minuten ein beschwertes Tablett auf die Torte legen. Die Torte in der Form ganz auskühlen lassen. Dann mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Sliwowitz würzen. Zur Torte servieren.

*Quelle: Essen&Trinken 9/92 Erfasst von Sylvia Mancini