Pflaumen-Zimt-Sahnetorte

Rezept für eine Torte

Für den Tortenboden:

350 g	Ei (ca. 7 Stück)
210 g	Zucker
	Salz
100 g	Weizenmehl Type 550
60 g	Weizenpuder/Stärke
60 g	Nüsse fein gemahlen
7 g	Lebkuchengewürz
25 g	Kakaopulver
35 g	Wasser

Für die blanchierten Pflaumen:

3	Pflaumen
100 g	Zucker
100 g	Wasser

Für den Sahnefond:

300 g	Pflaumenmus (gekauft oder Selbstgemacht)
60 g	Zucker
8 g	Zimt
6 Blatt	Gelatine
600 g	Sahne

Für diese Rezeptur können auch alternativ Zwetschgen verwendet werden.

Zubereitung:

Für den Tortenboden:
Zuerst Zucker, Ei und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren auf ca. 40°C erwärmen. Danach mit dem Rührwerk in der Teigknetmaschine aufschlagen. Mehl, Stärke und Lebkuchengewürz sieben und anschließend mit den gemahlenen Nüssen vorsichtig unterheben. Nun Kakaopulver mit Wasser vermischen und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Für die blanchierten Pflaumen:
Wasser und Zucker aufkochen und die gespaltenen Pflaumen hineingeben. Die Pflaumen nun bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Danach abgießen.
Tipp: Die übrige Flüssigkeit kann zum Tränken der Böden verwendet werden (siehe Zusammensetzung der Torte).

Für den Sahnefond:
Pflaumenmus zusammen mit Zucker und Zimt auf ca. 60°C erwärmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in den warmen Fond einziehen. Diesen dann auf ca. 20°C abkühlen lassen Sahne aufschlagen und auf drei Mal nach und nach vorsichtig unter die Masse heben.

Im Holzbackofen:
bei 210° C einschießen,
ca. 30-35 min backen.

Im Elektro-Steinbackofen:
210° C Oberhitze,
130°C Unterhitze
ca. 30-35 min backen.

Im Haushaltsbackofen:
bei 180° C einschießen und
ca. 30-35 min. backen.

Zusammensetzen der Torte:

Den Tortenboden[1] zweimal durchschneiden.
Einen Boden in einen Tortenring setzen und tränken[2]. Nun die blanchierten Pflaumen darauf verteilen.
Anschließend die Hälfte des Sahnefonds darauf streichen.

Nun wieder einen Boden darauflegen, tränken[2] und darauf die andere Hälfte der Sahne verteilen.
Die Torte nun zum durchkühlen für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Nachdem die Torte gut durchgekühlt ist kann sie mit ca. 600 g aufgeschlagener Sahne
eingestrichen und nach Belieben verziert werden.

[1] Es bleibt ein Tortenboden übrig. Diesen können Sie einfrieren und für andere Torten benutzen.
[2] Zum Tränken kann die übrige Flüssigkeit des Pflaumenmus‘ benutzt werden