

ZUTATEN

BISKUIT

4 Eier
2EL heißes Wasser
80g Zucker
80g Mehl
40g Speisestärke
50g geriebene Mandeln
1EL Backpulver
Prise Salz

FÜLLUNG

100g Pflaumenmus
400ml Sahne
400g Frischkäse
80g Puderzucker
1EL Zimt
1TL Vanilleextrakt
3 Pflaumen

FRUCHTSPIEGEL

150g TK Brombeeren
1 Zitrone
150ml Kirschsafft
2EL Speisestärke
2 Blatt Gelatine

DEKORATION

3 Zwetschggen
8 Brombeeren frisch
50g geriebene Mandeln
1 Feige

PFLAUMEN ZIMT TORTE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Biskuitboden Eier trennen und das Eigelb mit heißem Wasser, sowie Zucker hellcremig aufschlagen. Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit geriebenen Mandeln, Speisestärke, sowie Backpulver vermischen und nach und nach in das Eigmisch sieben. Ebenfalls vorsichtig unterheben und eine mit Backpapier ausgelegte Ø20cm Springform bereitstellen. Teig hineingeben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen und einmal horizontal teilen, sodass zwei Böden entstehen

3. Für die Füllung Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Puderzucker kurz vermengen und Sahne nach und nach vorsichtig unterheben. Creme auf zwei Schüsseln aufteilen. In den einen Teil den Zimt, in den anderen Teil Vanilleextrakt zufügen. Jeweils gut vermengen. Pflaumen waschen, halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden

4. Für den Fruchtspiegel Brombeeren mit dem Saft einer Zitrone, sowie dem Kirschsafft in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Anschließend in einem Sieb passieren und die kernlose Flüssigkeit zurück in den Topf schütten. Speisestärke in ein Glas oder kleine Schüssel geben, 4-5 EL der heißen Flüssigkeit zugeben, alles gut verrühren und im Anschluss in den Topf gießen. Kurz aufkochen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken

5. Nun kommt alles zusammen: Den oberen Teil des Biskuits mit der Schnittfläche nach oben auf ein Brett setzen und eng mit einem Tortenring umrahmen. Pflaumenmus auf dem Boden verstreichen und anschließend Zimtcreme folgen lassen. Ebenfalls glatt streichen und geschnittene Pflaumenstücke in die Creme drücken. Hälfte der Vanillecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Teil des Biskuitbodens belegen. Noch warmes Fruchtmus auf der Torte verteilen, glatt streichen und alles im Kühlschrank für ca. 2 Stunden kühlen

6. Für die Dekoration die restliche Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle füllen und 12 kleine Tupfer auf die Torte setzen. In jeden Tupfer eine Zwetschggenhälfte oder Brombeere setzen. Restliche Creme um die Torte spritzen, glatt streichen und geriebene Mandeln gegen die Vanillesahne drücken. Abschließend halbierte Feigen in der Mitte der Torte platzieren und alles mit restlichen, geriebenen Mandeln bestreuen

REZEPT FÜR: Ø2CM SPRINGFORM
DAUER: 4 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 50 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 3 STD 10 MIN

