

Pflaumen-Amaretto-Torte

Ich habe die Torte in einem 20cm Backrahmen/Backform gebacken, sodass ich 4 Böden erhalte.
Schmeckt super lecker.

Zutaten für den Boden:

6 Eier
150g Zucker
150g Mehl
50g Speisestärke
½ TL Backpulver
½ TL Vanillepaste
Oder 1 Pck. Vanillezucker
100g Marzipan
3 Eßl. Amaretto

Für die Pflaumenfüllung:

750g Pflaumen
100g Zucker
100ml Amaretto
100ml Wasser
40g Speisestärke

Für die Creme:

500g Mascarpone
400g Sahne
100g Puderzucker
2P. Sahnesteif
30ml Amaretto oder 2 Eßl. Amaretto-Siurp (ich benutze Monin)

Deko:

100g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Zuerst bereiten wir die **Pflaumenfüllung** zu, da diese abkühlen muss. Hierzu gebt Ihr die Pflaumen (ich habe sie in kleine Stücke geschnitten), den Amaretto und den Zucker in einen Topf und kocht alles zusammen für ca. 5 Minuten auf. In der Zwischenzeit rührt Ihr die Speisestärke mit dem Wasser glatt und gebt das ganze zum Kompott. Nun das Kompott nochmals aufkochen lassen, bis es eindickt. In eine Schüssel umfüllen, mit Klarsichtfolie abdecken und komplett auskühlen lassen.

Nehmt Euch danach 1Eßl. der Füllung für die Deko zur Seite.

Für den **Boden** mischt Ihr den Marzipan mit dem Amaretto, sodass der Marzipan cremig wird, damit wir ihn später gut in den Teig des Bodens einrühren können. Dann schlägt Ihr die Eier mit dem Zucker cremig auf. Dann die Vanillepaste oder den Vanillezucker unterrühren und die Marzipanmischung einrühren. Dann mischt Ihr das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke, siebt es über das Teiggemisch und hebt es klümpchenfrei unter. Gebt den Teig nun in Euren vorbereiteten Backrahmen oder Eure Backform und backt das Ganze bei 175° Ober-Unterhitze für ca. 30 Minuten.



Macht aber unbedingt die Stäbchenprobe. Ich habe meine Böden einzeln gebacken, habe also den Teig in 4 Portionen geteilt und auf 4x20cm Backformen aufgeteilt, so dauerte das backen nur 8 Minuten und die Auskühlzeit war auch sehr kurz. Bleibt also Euch überlassen, wie Ihr das machen wollt.

Den Boden nach dem Backen auf jeden Fall komplett auskühlen lassen.

Für die **Creme** rührt Ihr die Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Amaretto glatt. Gebt nun die Sahne dazu und schlägt das Ganze mit den 2 P. Sahnesteif steif. Füllt Euch nun für die Deko ca. 3-4 Eßl. in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Sterntülle und legt diesen in den Kühlschrank. Dann füllt Ihr die **Hälfte** vom Rest in einen extra Spritzbeutel. Hierfür braucht Ihr keine Spritztülle. Die restliche Hälfte wird zum Einstreichen benötigt.

Nach dem Auskühlen teilt Ihr Euren Boden so, dass Ihr 4 Böden erhaltet. Nehmt nun den ersten Boden und legt ihn auf eine Tortenplatte. Schneidet Euch nun vom Spritzbeutel ohne Tülle die Spitze ab, sodass Ihr ein Loch mit ca. 1cm Durchmesser erhaltet. Spritz Euch nun einen Rand auf den Boden und gebt in die Mitte ca. 1/3 der Pflaumenfüllung.



Dann kommt der 2-te Boden drauf und Ihr macht das Ganze von vorne bis die Torte komplett gefüllt und die Böden alle verarbeitet sind.

Nun nehmt Ihr die 2-te Hälfte der Creme und streicht die Torte komplett ein. Stellt sie nun für mindestens 1 Std. kalt.

In der Zwischenzeit röstet Ihr die Mandelblättchen kurz an und lasst sie abkühlen.

Zum Schluss dekoriert Ihr die Torte, indem Ihr mit der kleinen Sterntülle kleine Kreise aufspritzt und in die Mitte etwas von der zurückgelegten Füllung rein gebt. Das ist natürlich nur ein Vorschlag und Ihr könnt Euch an der Deko austoben.

Zum Schluss habe ich noch die gerösteten Mandeln am Tortenrand verteilt. Ich habe die Torte dann über Nacht gekühlt, damit alles fest wird.

Gutes Gelingen!!