REZEPT FÜR PFLAUMENTORTE MIT ROSMARIN

PFLAUMENTORTE MIT ROSMARIN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 10 Stücke | 60 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Boden:

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- 70 g sehr weiche Butter
- 50 ml Milch
- 150 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver

Für die Rosmarinsahne:

- 5 Zweige Rosmarin
- 500 g Sahne
- 150 g weiße Kuvertüre

Für den Belag:

- 600 g rote Pflaumen
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 250 ml Portwein
- 1 Päckchen roter Tortenguss

Zum Verzieren:

- 2-3 Rosmarinzweige
- etwas Zitronensaft
- etwas Zucker

4040

ZUBEREITUNG

560	11	43	35
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze (130 °C Umluft) vorheizen. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen und Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Zucker und weiche Butter schaumig schlagen. Eigelb und Milch zugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mandeln und Backpulver mischen und mit geschmolzener Kuvertüre unterrühren. Eiweiß vorsichtig unterheben.

2. Eine Springform (22-24 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. Masse in die Springform geben. Den Boden im heißen Ofen ca. 45-50 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Inzwischen Rosmarin für die Sahne waschen und trocken tupfen. Mit 150 g Sahne aufkochen und 3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Vom Herd ziehen, 5 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen. Weiße Kuvertüre hacken und darin schmelzen. Abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen und kühl stellen.

4. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumenhälften in je 2-3 Spalten schneiden. Zucker und Portwein aufkochen. Pflaumen darin ca. 3 Minuten pochieren, sie sollen weich werden, aber nicht zerfallen. Auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen. Früchte und Sud abkühlen lassen.

5. Tortenboden aus der Form lösen, auf eine Platte setzen. Pflaumen bis auf einige zum Verzieren darauf verteilen. Portweinsud mit Tortengusspulver nach Packungsanweisung verrühren, aufkochen, kurz abkühlen lassen. Über den Früchten verteilen, abkühlen lassen.

REZEPT FÜR PFLAUMENTORTE MIT ROSMARIN

6. 1/3 der geschlagenen Sahne unter die weiße Schokocreme ziehen. Restliche Sahne in 2 Portionen unterheben. Masse wolkig über den Pflaumen verteilen. Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

7. Rosmarin zum Verzieren waschen, in Zitronensaft tauchen und in Zucker wälzen. Auf Backpapier trocknen lassen. Torte vor dem Servieren damit und mit übrigen Pflaumen verzieren.