

Friesentorte

Zutaten für 12 Personen



125	g	Mehl	
50	g	Puderzucker	
1	TL	Vanillezucker	
1	P	Salz	Zutaten gut mischen.
1		Eigelb	
1	EL	Kaffeerahm	
60	g	Butter, in kl. Stücken	Eigelb, Kaffeerahm und Butter mit der Mehlmischung von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und eine Stunde kühl stellen. Eine 24-cm-Springform mit Backtrennpapier belegen und den Teig zu einem Boden formen. Mehrmals mit Gabel einstechen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C 15 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.
4		Blätterteig, rund	Vier Teigroundellen à 24 cm ø ausschneiden (mit der Springform die Grösse festlegen). Drei Teigroundellen mit der Gabel mehrmals einstechen und nacheinander bei 225°C je etwa 8 Minuten in der Mitte des Ofens goldbraun backen.
		Rohrzucker	Die 4. Teigroundelle in 12 Segmente schneiden und diese ebenfalls bei 225°C etwa 8 Minuten in der Mitte des Ofens goldbraun backen. Ev. vor dem Backen mit etwas Rohrzucker bestreuen. Den ausgekühlten Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen.
400	g	Pflaumenmus	100 g Pflaumenmus auf dem Teigboden gleichmässig verteilen.
60	g	Baumnuß- oder Mandelkerne	Kerne grob hacken und über dem Pflaumenmus verteilen. Eine ausgekühlte Blätterteigroundelle darauf legen und etwas andrücken. 100 g Pflaumenmus auf der Blätterteigroundelle glatt streichen.
4	Blatt	Gelatine	In kaltem Wasser einweichen.
4.5	dl	Rahm	Steif schlagen.
3	Beutel	Vanillezucker	Unter den Schlagrahm ziehen.
0.5	dl	Rahm	Gelatine etwas ausdrücken und in einer Pfanne bei kleiner Hitze auflösen. Den Rahm begeben und glatt rühren. Aufgelöste Gelatine unter den Schlagrahm ziehen. Ein Drittel des Schlagrahms über dem Pflaumenmus verteilen. Zwei weitere Schichten Blätterteig – Pflaumenmus – Schlagrahm darauf setzen. (Mit Schlagrahm aufhören). Die Torte etwa 2 Stunden kühl stellen. Die Torte mit den 12 Blätterteigsegmenten dekorieren.
		Hinweis	Anstelle von Pflaumenmus pürierte Konfitüre verwenden, diese ist zwar süsser als Pflaumenmus, aber passen tut es allemal.