

Holländische Torte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

Belag:

½ l Weichselsaft
2 EL Zucker
2 EL Speisestärke
2 EL Weichselsaft
2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1 EL Kirschwasser
350 g abgetropfte, entsteine
Kompottweichseln

Zum Füllen & Verzieren:

½ l flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 EL Staubzucker

Zum Bestreichen:

2 EL heiße Ribiselmarmelade
200 g gesiebter Staubzucker
4 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

Belegkirschen

1 Blätterteig:

Den Blätterteig nach Packungsanleitung vorbereiten.

Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und 3 Teigscheiben (22 cm Ø) ausschneiden. Je eine Blätterteigscheibe auf ein leicht befettetes Backblech geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Min. rasten lassen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Diesen Vorgang noch 2-mal wiederholen.

2 Belag:

Für den Belag Weichselsaft mit Zucker zum Kochen bringen. Speisestärke und Weichselsaft verrühren und in den kochenden Saft einrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen und vom Herd nehmen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und mit Kirschwasser einrühren. Die Weichseln unterheben und den Belag kalt stellen.



Eine Blätterteigscheibe mit einem Springformrand (22 cm Ø) umstellen. Den zu gelieren beginnenden Weichselbelag aufstreichen, mit der zweiten Scheibe abdecken und kalt stellen.

3 Füllung:

Für die Füllung Schlagobers mit Sahnesteif und Staubzucker aufschlagen. 3/4 davon auf die Torte streichen und 3 Std. kalt stellen.

4 Zum Bestreichen:

Das dritte Blätterteigblatt mit Marmelade bestreichen.

Staubzucker mit Zitronensaft verrühren und auf die Marmelade streichen. Die Tortenscheibe in 12 gleiche Teile schneiden und auf die Torte legen.

5 Zum Verzieren:

Das übrige Schlagobers in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf jedes Tortenstück eine Rosette spritzen. Die Rosetten mit Belegkirschen verzieren. Den Springformrand vorsichtig entfernen und die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

