

Zwetschken-Baiser-Torte

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Baiser-Masse:

1 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker

Sandmasse:

125 g weiche Butter
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
200 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Milch

Zum Bestreuen:

20 g Mandelblättchen

Zum Unterrühren:

30 g Mandelblättchen

Zwetschken-Belag:

500 g grob würfelig geschnittene
Zwetschken

Obers-Creme:

400 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Baiser-Masse:

Für die Baiser-Masse Eiklar mit Zucker steif schlagen und zur Seite geben.

2 Sandmasse:

Für die Sandmasse Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eier und Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

3 1/3 der Masse in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Baiser-Masse gleichmäßig auf der Masse verstreichen und mit Mandeln bestreuen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

4 Den Kuchenboden von der Springform lösen und auf einem mit Backpapier belegtem Kuchengitter erkalten lassen.

5 **Zwetschken-Belag:**

Für den Belag die Mandeln unter die übrige Sandmasse rühren, in die Springform (26 cm Ø) füllen und gleichmäßig verstreichen. Die Zwetschken-Würfel darauf verteilen; dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

6 **Obers-Creme:**

Für die Obers-Creme Schlagobers mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker aufschlagen.

7 Das Schlagobers auf den erkalteten Zwetschkenboden streichen und mit dem Baiser-Biskuit abdecken.

8 Die Torte mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Dr. Oetker Sahnesteif können Sie auch Dr. Oetker Gelatine fix für die Zubereitung der Obers-Creme verwenden. Dazu Obers mit Gelatine fix steif schlagen. Dann erst Zucker und Vanillin-Zucker kurz unterrühren.