

# Zwetschken-Krokant-Torte

ca. 14 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Spezial-Sandmasse:

100 g weiche Butter  
100 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
15 zerbröselte Biskotten  
100 g geriebene Mandeln  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Zwetschken-Pudding-Füllung:

400 g Zwetschkenröster  
25 ml Zwetschenschnaps  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
4 EL Wasser

### Creme:

¼ l Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Flana Vanille-  
Geschmack  
150 g weiche Butter  
80 g Staubzucker

### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Haselnuss Krokant

### Zum Verzieren:

geschlagenes Schlagobers  
halbierte, entsteinte Pflaumen

## 1 Spezial-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Biskottenbrösel, Mandeln und Backpulver vermischen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse in eine befettete, mit Bröseln ausgestreute Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 2 Zwetschken-Pudding-Füllung:

Für die Füllung Zwetschkenröster mit Schnaps verrühren und zum Kochen bringen. Puddingpulver mit Wasser verrühren und in den kochenden Röster einrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen lassen.

Die erkaltete Torte mit dem Springformrand umstellen und die noch heiße Füllung gleichmäßig darauf verteilen. 1 Std. kalt stellen.



3 Creme:

Für die Creme Milch mit Puddingpulver nach Packungsanleitung zubereiten. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Butter mit Staubzucker schaumig rühren und den erkalteten Pudding nach und nach dazugeben. 3/4 der Creme auf den Zwetschken-Pudding streichen. Mit der übrigen Creme den Tortenrand bestreichen.

4 Zum Bestreuen:

Die Torte mit Haselnuss-Krokant bestreuen.

5 Zum Verzieren:

Das Schlagobers in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und Rosetten auf die Torte spritzen. Die Zwetschken mehrmals einschneiden und fächerförmig auf die Torte legen.

