

Zwetschken-Schokocreme-Torte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
½ KL gemahlener Zimt
2 Eier (Größe M)
125 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
4 EL Milch
50 g gehackte Haselnüsse

Belag:

¼ l Rotwein
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Zimtstange
500 g entsteinte Zwetschken

Schoko-Creme:

50 g gesiebter Backkakao
30 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
500 ml flüssiges Schlagobers

Zum Verzieren:

50 g gehackte Haselnüsse
500 g halbierte, entsteinte Zwetschken
Schoko-Dekor nach Wahl
Minze

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Salz und Zimt mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und abwechselnd mit Milch und Haselnüssen mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine **am Boden** mit Backpapier belegte Springform (26 cm Ø) geben 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. 25 Minuten

3 Die erkaltete Torte mit dem Springformrand umstellen.

4 Belag:

Für den Belag Rotwein mit Zucker, Zitronenschalen und Zimtstange aufkochen. Die Zwetschken dazugeben und ca. 3 Min. dünsten. Die Zwetschken auf einem Sieb abtropfen lassen.



5 Füllung:

Für die Füllung Kakao mit Staubzucker und Sahnesteif vermischen. Mit Schlagobers in einer Rührschüssel bei mittlerer Stufe mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Torte mit Schokocreame einstreichen und ca. 2 Std. kalt stellen.

6 Zum Verzieren:

Den Tortenrand mit Nüssen bestreuen. Die Torte mit Zwetschken belegen, mit Schoko-Dekor-Blättern und Minze verzieren.

