

Friesentorte mit Pflaumenmus

Zutaten:

400g Mehl
Msp. Backpuhrer
4 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
150g saure Sahne, stichfest
275g Butter
90g Zucker
½ TL Zimt
450g Pflaumenmus
750g Schlagsahne
3 Pck. Sahnesteif
1 TL Puderarcker
Fett für die Form

Zubereitung:

250g Mehl, Backpulver, 2 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, saure Sahne und 175g Butter in einer Schüssel verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und kühlstellen.
150g Mehl, 75g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Zimt und 100g kalte Butter in kleinen Würfeln mit den Händen zu einem krümeligen Teig (Streusel) verkneten. Den Knetteig und Streuselteig dritteln.
Einen Knetteig auf einem gefetteten Springformboden ausrollen. Darauf achten, dass der Teigboden am Rand nicht zu dünn ist und ihn mehrmals einstechen. Mit 1/3 der Streusel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 - 20 Minuten backen. Vom Formboden lösen und auskühlen lassen.
Aus restlichem Teig und Streuseln 2 weitere Böden backen. Einen der Böden noch heiß in 12 Tortenstücke schneiden. Die beiden ganzen Böden mit Pflaumenmus bestreichen. Sahne, 15g Zucker 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. In Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. An den Rand der beiden ganzen Böden je 12 dicke Sahnetuffs spritzen. Restliche Sahne in die Mitte der Böden spritzen. Böden aufeinander setzen und die bereits vorgeschrittenen Tortenbodenstücke schräg auf die Sahnetuffs legen. Ca. 1 Stunde kühlstellen. Mit Puderzucker bestäuben.

