

Friesentorte mit Pflaumenmus



Zutaten

für 2 Personen

2 Päckchen Blätterteig
50 g brauner Zucker
30 g Mandelblättchen
300 g Pflaumenmus
400 g Sahne
3 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif

Und so wird's gemacht

Zuerst den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und drei gleichgrosse Kreise ausstechen (wir empfehlen 20 cm Durchmesser) - zum Beispiel mit dem Rand einer Springform. Den einen Kreis - am besten mit einem Pizzaschneider - achten, also in acht Dreiecke zerteilen. Dieses dann mit etwas Wasser befeuchten sowie mit Mandelblättchen und etwas von dem braunen Zucker bestreuen. Für 20 Minuten goldgelb backen.

Die anderen beiden Kreise nur mit etwas braunem Zucker bestreuen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und dann ebenfalls für etwa 20 Minuten goldgelb backen. Anschliessend die Böden vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen, bis sie schön fest ist. Auf den ersten ausgekühlten Boden die Hälfte des Pflaumenmus verteilen. Dann die Hälfte der Sahne darauf streichen. Obenauf den zweiten Boden setzen.

Den übrigen Pflaumenmus darauf verstreichen. Die restliche Sahne sternförmig auf das Mus spritzen. Dadurch können jetzt die dreieckigen Blätterteigstücke leicht schräg auf die Sahne gesetzt werden, sodass sie fächerartig hochstehen. Vor dem Servieren eine Stunde kaltstellen.