

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier
120 g Zucker
100 g Mehl
20 g Kakao
1 TL Backpulver

Füllung:

750 g Pflaumen
1 P. Puddingpulver
(Karamell-Geschmack)
90 g Zucker
150 g Knusperflakes*
8 Blatt Gelantine
80 ml Eierlikör
250 g Mascarpone
600 g Sahne



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Biskuit herstellen. In eine Motivform, z.B. *Venus* füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Biskuit in der Form auskühlen lassen und auf den *Profi Tortenhelfer* umsetzen. Pflaumen mit Zucker und etwas Wasser dünsten. Abtropfen lassen und den Sud auffangen. Auf 400 ml mit Wasser auffüllen. Puddingpulver mit etwas Flüssigkeit glatt rühren und abkühlen lassen. Biskuit mit dem *Torten- und Garniermesser* einmal durchschneiden. Form um den Boden stellen und die Pflaumenmasse darauf darauf glatt streichen. Mit Knusperflakes bestreuen. Gelantine in reichlich Wasser quellen lassen, ausdrücken und vorsichtig erwärmen. Eierlikör und Mascarpone verrühren, die flüssige Gelantine angleichen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und 2/3 davon unterheben. Die Hälfte der Creme in der Form verteilen und glatt streichen. Deckel auflegen und restliche Creme darauf geben. Kalt stellen. Die Torte mit der übrigen Sahne einstreichen und nach Belieben verzieren.

*Herstellung von Knusperflakes:

150 g Bernstein gold mit insgesamt 150 g grob gehackten Walnüssen, Mandeln, Haselnüssen und Haferflocken mischen und auf dem Thermo-Star Vario mit Dauerbackunterlage verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen. Ober-/Unterhitze: 200°C, Heißluft : 180°C, Gas: Stufe 4. Auskühlen lassen und grob zerkleinern.

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Gas: 200°C