



Pflaumen - Eierlikörsahne - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 4 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 5 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 600 g Pflaume(n), (entsteint)
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Ei(er)
- 125 g Mehl
- 1 TL, gestr. Backpulver
- 8 Blatt Gelatine, weiße
- 1 Pck. Puddingpulver, (Vanille-Sahne-Geschmack)
- 500 ml Milch
- 50 g Zucker
- 200 ml Eierlikör
- 500 ml Sahne
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 3 EL Pistazien, gehackte
- 4 EL Eierlikör

im Kühlschrank ca. 3-4 Std. fest werden lassen. Den Tortenring vorsichtig lösen.

250 ml Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte garnieren. Mit Pistazien bestreuen und 4 El. Eierlikör darüber fließen lassen.

ZUBEREITUNG

Die Pflaumen waschen und entsteinen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise unterrühren. Eine Springform (26 cm) ausfetten, den Teig hinein geben, glatt streichen und die Pflaumen darauf verteilen. Den Boden ca. 35 - 40 Min im vorgeheizten Backofen auf 175° (Umluft 160°, Gas Stufe 2) backen. Den Boden ca. 10 Min in der Form auskühlen lassen, dann den Springformrand entfernen. Anschließend den Boden auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Den Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring umstellen.

Die Gelatine für den Belag einweichen. Aus dem Vanille-Puddingpulver, der Milch und dem Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Die Gelatine gut ausdrücken und in dem noch heißen Pudding unter Rühren auflösen. Den Eierlikör einrühren. Die Creme unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Sobald die Masse fest wird, 250 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und