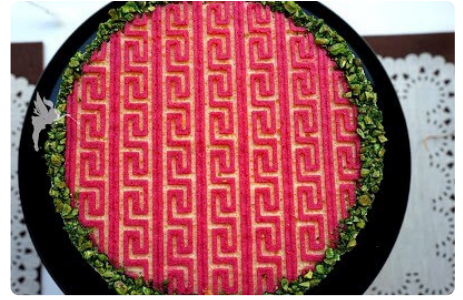


Pflaumenmousse Torte mit Reliefbiskuit

Von Kuchenfee

Diese Torte ist ein wahrer Hingucker und macht definitiv Eindruck auf der Kaffee Tafel.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	1 Std. 10 min	n/a	1 Std. 20 min

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MENGENANGABEN

3 x Eier

3 x Eigelb

120 g Zucker

2 Vanillinzucker

Päckchen

1 Prise Salz

100 g Mehl

15 g Puddingpulver

Vanille

DEKORMASSE / ZIGARETTENMASSE

18 g Butter

18 g Puderzucker

15 g Eiweiß

18 g Mehl

SAHNEFÜLLUNG

500 g Pflaumenpüree

2 Gelatine

Päckchen

gemahlen

12 EL kaltes Wasser

2 x Eiweiß

Größe M

180 g Zucker

500 ml Schlagsahne

kalt

AUSSERDEM

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 x Mürbeteigboden

Werkzeuge

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Gummilippe

Topf

Winkelpalette

Zubereitung

- 01** Verrühre Puderzucker & Butter bis alles geschmeidig ist. Gib Eiweiß dazu & verrühre alles erneut. Zum Schluss gibts du Mehl dazu & mengst alles zusammen. Färbe die Masse nach Bedarf ein. Streiche deine Masse auf die Schablone auf Backpapier und lege das vorbereitete Backpapier zur Seite. (Ich habe in dieser Torte eine Silikonmatte verwendet und die Zigarettensmasse dafür 2mal gemacht. Die Silikonmatte ist sehr „Tief“ und braucht somit mehr Masse um alle Details auszufüllen.)

- 02 Heize deinen Ofen vor – Umluft 190°C, OberUnterhitze 220°C. Schlage deine Eier + Eigelb, Salz, Vanillinzucker & Zucker für mind. 10 Minuten stark aufschlagen bis sich das Volumen verdreifacht hat & ein Pastelgelber Schaum entstanden ist.
- 03 Siebe Mehl & Puddingpulver auf die Masse, hebe es vorsichtig unter und streiche es auf dein vorbereitetes Backpapier. Schiebe es sofort in den vorgeheizten Ofen.
- 04 Backzeit beträgt ca. 10-12 Minuten.
- 05 Nach dem backen auf ein sauberes Handtuch stürzen und auskühlen lassen.
- 06 Fruchtピューree in einem Topf auf kleiner Stufe erwärmen. Gelatine im kalten Wasser einrühren in 5 Minuten quellen lassen. Die gequollene Gelatine dann unter das warme Püree rühren bis alles geschmolzen ist. Das Püree sollte auf gar keinen Fall kochen oder sehr heiss sein sondern nur angenehm warm!
- 07 Während die Püreamischung abkühlt, das Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
- 08 Als nächstes die eiskalte Sahne halbsteif schlagen.
- 09 Zuerst das Eiweiß unter das Püree heben (das Püree sollte mittlerweile auf Raumtemperatur sein!) und dann in 3 Portionen die Sahne unterheben. Die Mousse im Kühlschrank lagern bis die Kuchenform vorbereitet ist.
- 10 Auf den Mürbeteigboden 2 EL Aprikosenmarmelade verstreichen und einen der beiden ausgestochenen Böden darauf kleben. Dann einen Teil des weiteren Boden ins Streifen schneiden, eine Springform um den Mürbeteigboden legen und die Streifen unten in die Springform an den Rand legen. Dann die Moussefüllung einfüllen und den zweiten ausgestochenen Boden als Abschluss oben drauf legen. Die Torte so nun für mind. 4h in den Kühlschrank tun bevor der Ring mit einem Messer entfernt wird.
- 11 **Optional :** Mit gehackten Pistazien ausgarnieren.