Zwetchgen Nuss Torte



Von Kuchenfee

Das Rezept ist ausgelegt auf eine 26er Springform und reicht für 10 – 14 Stücke.

Herzlich Willkommen zu unserem herbstlichen Rezept für eine leckere Pflaumen-Nuss-Torte! In diesem Rezept kombinieren wir den Geschmack von saftigen Pflaumen mit einer köstlichen Nussfüllung aus Mandeln oder Haselnüssen. Die Torte wird auf einem knusprigen Mürbeteig gebacken und mit Streuseln verfeinert. Ein Hauch von Zimt und Vanille rundet den Geschmack ab.

Dieses Rezept ist einfach und schnell zu machen, und das Ergebnis ist einfach lecker. Mit ein paar Schritten kannst Du zu Hause eine köstliche Pflaumen-Nuss-Torte selbermachen und Deine Lieben beeindrucken. Das Beste daran? Es ist ein hausgemachtes Rezept, das Du nach Belieben anpassen kannst.

Folgendes Rezept wird Dir helfen, eine köstliche Pflaumen-Nuss-Torte zu backen, die perfekt für einen gemütlichen Herbstnachmittag ist.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TORTENBODEN

170 g	Butter
170 g	Zucker
1 Paket	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5	Eier *getrennt*
225	Nüsse *gemahlen*
60 g	Mehl
1 TL	Backpulver

BELAG

500 g	Zwetchgen *in grobe Stücke geschnitten*
300 ml	Sahne *eiskalt*
2 EL	Zucker
2 Paket	Sahnesteif
2 Paket	Tortenguss
	Nusslikör *Optional*

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform
- Waage
- Gummilippe

Zubereitung

1. TORTENBODEN

01 Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

02 Das Eiweiß mit einer Prise Salz & 3/4 des Zuckers steif schlagen.

03 Die Butter mit dem Vanillezucker und dem restlichen Zucker aufschlagen. Ein Eigelb nach dem anderen unterschlagen.

04 Den Eischnee in 3-4 Portionen unter die Buttermasse heben.

05 Mehl, gemahlene Nüsse und Backpulver kurz mischen und unter die Masse heben.

06 Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und sofort in den Backofen geben.

07 30 – 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Danach 100% in der Form auskühlen lassen.

2. ZUSAMMENSETZEN

01 Die Springform lösen. Das Backpapier entfernen. Den „Deckel“ der Torte abschneiden und in einer Schüssel zerbröseln.

02 Die Springform wieder um den Boden setzten und die Pflaumenstücke auf dem Boden verteilen. Nach Bedarf den Boden vorher mit etwas Nusslikör tränken.

03 Den Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen. Ich habe ihn mit etwas Nusslikör und Zimtpulver aromatisiert. Den Guss über der Pflaumen verteilen und 100% abkühlen lassen.

04 Für die Sahnefülle die Schlagsahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Zum Schluss die gemahlenen Nüsse unterheben und auf dem Tortenboden verteilen.

05 Die Torte mit den reservierten Bröseln toppen und mindestens 3h kalt stellen.

06 Zum ausgarnieren mit Sahne einstreichen und Rosetten aufspritzen.