

Zwetschken – Mohn – Torte

Zutaten Biskuit:

5 Eier, 150 g Zucker, 3 EL Wasser, 1 Prise Salz, 120 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 20 g Vanillepuddingpulver, 100 g geriebener Mohn, Schale von ½ Zitrone;

Zutaten Fülle:

800 g Zwetschken, 100 ml Most, 3 EL Zucker, 1 Zimtstange, 2 EL Vanille Puddingpulver, 2 EL Wasser, 3 Blatt Gelatine, 2 Becher Obers, 250 ml Mascarpone,

Zubereitung:

Eiklar mit Wasser, Salz, VZ und Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Die Dotter vorsichtig unterrühren. Mehl, Backpulver, Vanillepuddingpulver, Mohn und Zitronenschale zum Schluss unterheben. Den Teig in eine vorbereitete Tortenform füllen und bei 170°C etwa 35 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Zwetschken entkernen, in Spalten schneiden und mit Most, Zucker und Zimtstange kurz aufkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Puddingpulver mit Wasser glatt rühren und noch kurz einkochen. Zum Schluss die Gelatine einrühren und die Zwetschken-Fülle gut auskühlen lassen. Die ausgekühlte Torte einmal durchschneiden. Den Tortenboden wieder in die gereinigte Form legen, die Zwetschken-Fülle darauf verteilen und mit dem 2. Boden abdecken. Die Torte mindestens 3-4 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren Obers mit Mascarpone und Vanillezucker zusammen aufschlagen. Über die Torte streichen und nach Belieben garnieren.

Tipp: Statt Most kann auch Weißwein oder Wasser verwendet werden!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!