

REZEPT FÜR EINFACHE FRIESENTORTE



EINFACHE FRIESENTORTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stücke | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 450 g gefrorener Blätterteig (4-6 Platten)
- 1 Eigelb
- 2 EL SweetFamily Hagelzucker
- 400 g Pflaumenmus
- 25 g SweetFamily Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 500 g Schlagsahne



6532

ZUBEREITUNG

330

Kcal

Pro Portion

2.7

Gramm

Eiweiß

32.9

Gramm

Kohlenhydrate

21.2

Gramm

Fett

1. Blätterteig antauen lassen. Backofen auf [225 °C Ober- und Unterhitze](#) vorheizen. Je die Hälfte der Blätterteigplatten leicht überlappend auf 2 Stücken Backpapier zu je einem Kreis (28 cm Durchmesser) ausrollen und mit dem Papier auf 2 Backbleche ziehen. Einen Kreis mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Beide Böden nacheinander im heißen Ofen 12-15 Minuten knusprig backen.

2. Den mit Hagelzucker bestreuten Boden noch warm in 12 gleichmäßige Tortenstücke schneiden. Alles auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Blätterteigboden auf eine Tortenplatte legen und Pflaumenmus darauf verteilen. Puderzucker und Sahnesteif mischen. Sahne kurz verrühren, Gemisch unter Rühren einrieseln lassen. Sahne steif schlagen. Vorsichtig auf dem Pflaumenmus verteilen und glatt streichen. Die 12 Blätterteig-Tortenstücke darauf legen und leicht andrücken. Am besten sofort servieren.