

PFLAUMENTORTE MIT ROSMARIN



PFLAUMENTORTE MIT ROSMARIN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10 Stück | 60 Min.

Zutaten

Für den Boden:

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- 70 g Butter, sehr weich
- 50 ml Milch
- 150 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver

Für die Rosmarinsahne:

- 5 Zweige Rosmarin
- 500 ml Sahne
- 150 g weiße Kuvertüre, gehackt

Für den Belag:

- 600 g rote Pflaumen
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 250 ml Portwein
- 1 Pck. Tortenguss rot

Zum Verzieren:

- 2 Rosmarin-Zweige
- etwas Zitronensaft
- etwas Zucker



106

ZUBEREITUNG

560

Kcal

Stück

11

Gramm

Eiweiß

43

Gramm

Kohlenhydrate

35

Gramm

Fett

Kuvertüre hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen. Zucker und sehr weiche Butter schaumig schlagen, Eigelbe und Milch hinzugeben und solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mandeln und Backpulver mischen und mit der geschmolzenen Schokolade unterrühren. Eiweiß vorsichtig unterheben.

Eine Springform (22 oder 24 cm) am Boden mit [Backpapier](#) auslegen. Masse in die Springform geben. Den Boden im [vorgeheizten Backofen](#) bei 150° (Umluft 130°) [auf der mittleren Schiene](#) ca. 45-50 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Rosmarin waschen und trockenschwenken. 150 ml Sahne mit Rosmarin 3 Minuten köcheln lassen, ca. 10 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Sieb gießen.

Weißer Schokolade hacken und in der heißen Rosmarinsahne schmelzen. Abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Pflaumen waschen, halbieren und den Stein herauslösen. Pflaumenhälften jeweils in 3-4 in Spalten schneiden. Zucker und Portwein aufkochen. Pflaumen darin 3 Minuten pochieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen. Früchte und Sud abkühlen lassen. 3-4 Pflaumenspalten zur Verzierung beiseite stellen. Die restlichen Pflaumen auf dem Tortenboden verteilen. Portweinsud mit Tortenguss nach Packungsanweisung binden. Guss über die Früchte geben. Abkühlen

PFLAUMENTORTE MIT ROSMARIN

lassen.

1/3 der geschlagenen Sahne unter die Schokoladen-Rosmarinmasse heben. Restliche Sahne in 2 Portionen unterheben. Masse über die Pflaumen geben und verteilen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Rosmarinzweige zuerst in Zitronensaft tauchen und dann in Zucker wälzen. Auf Backpapier trocknen lassen. Die Torte mit den Rosmarinzweigen und Pflaumen verzieren.

Obst: Zwetschge, Pflaume **Kraut und Gewürz:** Rosmarin