

DACQUOISE BAISER TORTE MIT PFLAUMEN / INTERSPAR



- ANZEIGE -

Knusprige Baiserböden mit einer Mascarpone Creme, gebrannten Walnüssen und Pflaumen gefüllt. Die Böden und auch die Creme könnt ihr auch gut am Tag vorher vorbereiten und die Torte dann kurz vor dem Servieren zusammensetzen. Das Obst und die Nüsse könnt ihr ganz nach Belieben austauschen, eine Variante mit karamellisierten Birnen findet ihr ebenfalls auf meinem Blog oder in meiner kostenlosen App.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
95 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden



Temperatur + Heizart
190 °C H

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C Heißluft vor und belege zwei Lochbleche mit Backfolie.

BAISER-BÖDEN

Schlage das Eiweiß mit dem Salz und Zucker etwa 10-15 Minuten auf, sodass der Zucker nicht mehr zu spüren ist. Hebe das Vanilleextrakt und die gemahlene Mandeln vorsichtig unter. Tauche einen Tortenring mit 20 cm Durchmesser in etwas Stärke und markiere damit jeweils einen Kreis auf den Backfolien. Verstreiche jeweils die Hälfte der Baisermasse in den markierten Kreisen zu einem Tortenboden. Gib die beiden Bleche gemeinsam in den Ofen, stelle den Ofen dann auf 110 °C Heißluft herunter und backe die Baiser-Böden darin für etwa 95 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

CREME

Verrühre den Mascarpone mit dem Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und -saft kurz in einer Rührschüssel, füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

FÜLLUNG UND TOPPING

Gib die Walnüsse mit dem Zucker, Zimt und Wasser in eine Pfanne, lasse die Masse aufkochen und karamellisiere die Walnüsse. Nimm sie aus der Pfanne, lasse sie abkühlen und hacke sie grob. Wasche und entsteine die Pflaumen und schneide sie in feine Spalten. Setze den ersten Baiser-Boden auf eine Tortenplatte und klebe ihn nach Belieben mit etwas Creme daran fest damit er nicht verrutscht. Streiche die Hälfte der Creme auf den Boden, belege sie mit der Hälfte der Pflaumenspalten und streue die Hälfte der gehackten Walnüsse darüber. Setze den zweiten Boden darauf, verteile die restliche Creme darüber und dekoriere sie kreisförmig mit den restlichen Pflaumenspalten und Walnüssen. Reibe die Zartbitterschokolade darüber und stelle die Torte 2-3 Stunden in den Kühlschrank, so kann sie vor dem Servieren etwas durchziehen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

BAISER-BÖDEN:

- ☐ **4** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **200 g** Mandeln (gemahlen)

CREME:

- ☐ **250 g** Mascarpone
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 TL** Zitrone (Abrieb)
- ☐ **1 EL** Zitrone (Saft)
- ☐ **400 g** Sahne
- ☐ **6.5 TL** San-apart

FÜLLUNG UND TOPPING:

- ☐ **100 g** Walnüsse
- ☐ **3 EL** Zucker
- ☐ **¼ TL** Zimt
- ☐ **30 g** Wasser
- ☐ **250 g** Pflaumen
- ☐ **20 g** Zartbitterschokolade