

Friesentorte

Zutaten :

125gr Mehl
45gr Puderzucker
1 ts Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
60gr Butter
300gr TK Blätterteig
500gr süsse Sahne
3 Pckg. Vanillinzucker
3 Blatt Gelatine
300gr Pflaumenmus
100gr gehackte
Walnusskerne
8 Walnusshälften

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und zwei Stunden kühl stellen.

Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform (24cm) ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

In den vorgeheizten Backofen setzen (mittlere Schiene 225 Grad 15 Min.).

Blätterteigscheiben auftauen lassen. Jeweils 1 1/4 Teigscheiben locker zusammenkneten und zu vier Platten von 26cm Durchmesser ausrollen. Auf ein n kaltem Wasser abgspültes Backblech legen, 15Min ruhen lassen und die vier Böden nacheinander im vorgeheizten Backofen backen (mittlere Schiene 225 Grad 15 Min.). Böden abkühlen lassen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Etwas Sahne zum Garnieren beiseite stellen. Gelatine nach Anweisung auflösen und unter die Sahne ziehen.

Den Mürbeteigboden mit Pflaumenmus bestreichen mit Walnüssen bestreuen.

Einen Blätterteigboden darauf legen und mit Pflaumenmus und 1/3 Sahne bestreichen. Zwei weitere Böden darauf setzen und jeweils mit Pflaumenmus und Sahne bestreichen. Den vierten Boden in acht oder zwölf Tortenstücke schneiden und auflegen. Torte mit Sahne, Walnusshälften und etw Pflaumenmus garnieren.