

Pflaumen-Joghurt-Torte

Von Uschi Rammert und Ursula Fockenbrock aus Telgte

Zutaten für den Mürbeteig:

130 g Mehl

50 g Zucker

90 g Margarine

1 Messerspitze Backpulver

Zutaten für den Rührteig:

4 Eier

150 g Zucker

170 g zimmerwarme Margarine

3 TL Backkakao

100 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für das Pflaumenkompott:

300 g Pflaumen (entsteint und klein geschnitten)

100 ml Rotwein

100 ml Apfelsaft

50 g Zucker

1 Päckchen roter Tortenguss

Zutaten für die Creme:

700 g Pflaumen(-Zimt)-Joghurt

300 ml Sahne

150 ml Eierlikör

9 Blatt Gelatine

50 g Zucker

Außerdem:

2-3 EL Pflaumenmus

Backkakao für die Deko

Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten verkneten. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 15 Minuten backen.

Für den Rührteig Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann die Margarine hinzufügen. Schließlich Mehl, Mandeln, Kakao und Backpulver vermischen und ebenfalls unter den Teig rühren. In eine Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

Die Pflaumenstücke mit Apfelsaft, Rotwein, Tortengusspulver und Zucker verrühren und in einem Topf kurz erhitzen. Danach etwas abkühlen lassen.

Für die Creme Sahne steif schlagen. Außerdem Joghurt mit Zucker und Eierlikör verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle kurz erwärmen. Mit 2-3 EL Joghurt vermischen und unter die restliche Joghurtmasse rühren. Schließlich die Sahne unterheben.

Fürs Zusammensetzen zunächst den Mürbeteigboden mit Pflaumenmus bestreichen. Den Rührteigboden waagrecht durchschneiden. Die eine Hälfte auf die Pflaumenmusschicht legen. Einen Tortenring darum spannen und das Pflaumenkompott auf den Boden geben. Darauf die Hälfte der Joghurtcreme verteilen. Die zweite Hälfte des Rührteigbodens darauf legen. Schließlich die restliche Creme.

Die Torte muss nun für mindestens drei bis vier Stunden in den Kühlschrank, besser über Nacht. Vorsichtig den Tortenring lösen. Vor dem Servieren dekorieren, z. B. mit Hilfe einer Schablone ein Kakaomuster aufstreuen.

Tipp 1: Im Winter den Kakao mit Zimt vermischen.

Tipp 2: Falls Sie keinen Pflaumenjoghurt bekommen, können Sie auch Naturjoghurt (3,5 %) verwenden. Vielleicht mischen Sie selbst etwas Pflaumenmus unter. Oder Sie verwenden das Alternativrezept von Uschi Rammert. Das besteht aus 700 g Naturjoghurt, 80 g Zucker, 100 ml Eierlikör, 100 ml Rotwein, 10 Blatt Gelatine und 300 ml Sahne. Zubereitung ähnlich wie oben.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!