

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 06.08.2021

Friesentorte

Für 14 Stück

Zutaten:

Für den Blitzblätterteig:

300 g Weizenmehl (Type 405)
0,5 TL Salz
0,5 TL Zucker
300 g kalte Butter
160 ml kaltes Wasser

Für die Streusel:

50 g Zucker
50 g weiche Butter
1 Prise Salz
50 g Weizenmehl (Type 405)
0,25 TL Backpulver
30 g Mandeln (blanchierte), gemahlen

Für die Füllung:

4 Blätter Gelatine, weiß
600 g Sahne
2 EL Puderzucker
0,25 TL Vanillezucker
400 g Pflaumenmus

Außerdem:

etwas Weizenmehl zum Arbeiten
Backpapier für das Backblech
Teigrolle
Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10-13 mm)
etwas Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung:

1. Für den Blätterteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Salz und Zucker untermischen. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und mit dem Wasser zum Mehl geben. Mit den Knethaken der Handrührgeräte rasch zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Bahn ausrollen. Die Bahn von jeder Seite zur Mitte einklappen, sodass die Teigkanten voreinander liegen. Anschließend eine Teighälfte über die andere klappen. Das Teigstück um 90 Grad drehen.
3. Den Teig erneut zu einer langen Bahn ausrollen und zusammenklappen. Das Teigstück um 90 Grad drehen und den Vorgang noch zweimal wiederholen. Anschließend den Teig in Folie gewickelt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Für die Streusel Zucker, Butter und Salz in eine Rührschüssel geben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und darüber sieben. Die Mandeln hinzugeben und alles rasch zu Streuseln verkneten.
5. Den kalten Teig dritteln und jedes Drittel auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche (Ø ca. 30 cm) ausrollen. Darauf achten, dass der Teigboden am Rand nicht zu dünn ist. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Böden etwa 20 Minuten abgedeckt kalt stellen.
6. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Boden mit dem Messer in 14 Tortenstücke schneiden. Die Böden mit etwas Wasser bestreichen. Die Streusel





darauf verteilen und Böden im vorgeheizten Backofen jeweils 10–15 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

7. Für die Füllung die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist.
8. Puderzucker mit Vanille mischen und mit 4 EL Sahne unter die Gelatine rühren. Die Gelatinemischung unter die übrige Sahne rühren. Die Sahne in den Spritzbeutel füllen.
9. Die beiden ganzen Böden mit Pflaumenmus bestreichen. Einen Boden auf eine Kuchenplatte legen. Die Hälfte der Sahne in spiralförmig auf den Boden spritzen, dabei am Rand die Tuffs etwas größer spritzen.
10. Den zweiten bestrichenen Boden auflegen und mit der übrigen Sahne bespritzen, dabei am Rand 1 cm dicke Sahnetuff spritzen. Die geschnittenen Tortenstücke jeweils fächerartig auf einen Sahnetuff legen.
11. Die Torte im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen und fest werden lassen. Zum Servieren die Torte mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipp: Anstatt des selbst gemachten Blitzblättereigs ca. 450 g tiefgekühlten Blättereig verwenden. Blättereig nebeneinander antauen lassen. Dann übereinanderlegen und dünn ausrollen. Die Böden mit einem Tortenring ausstechen, dann 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend wie im Rezept beschrieben mit Streuseln bestreuen und backen.