

# MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



## Herbstliche Pflaumentorte

### Zutaten für eine Torte mit 18 cm Durchmesser

#### **Kürbispüree:**

Dieses muss zuvor zubereitet werden. Dazu viertelt und entkernt ihr einen Hokkaido- oder Butternutkürbis und legt ihn für ca. 40 Minuten in den 180 Grad heißen Backofen. Danach lasst ihr ihn abkühlen und höhlt ihn mit einem Löffel aus. Das Fruchtfleisch mit dem Stabmixer pürieren und schon ist es einsatzbereit. Es kann auch eingefroren werden.

#### **Schoko-Kürbisteig (Sweet Dreams 3/14):**

- 115 ml Buttermilch
- 200 g Kürbispüree (s.o.)
- Vanille (als Extrakt oder Natur)
- 170 g weiche Butter
- 200 g brauner zucker
- 50 g weißer Zucker
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 180 g Mehl
- 75 g Kakao
- 2 gestr. Teel Backpulver

- 1 Teel. Natron
- 1-2 Prisen Salz

Buttermilch, Kürbispüree und Vanille verrühren. Die Butter mit dem Zucker mind. 5 Minuten sehr schaumig schlagen, nach und nach die Eier hinzufügen. Die trockenen Zutaten vermischen und im Wechsel mit dem Kürbisgemisch unter den Teig rühren. Den Teig teilen und 2 Springformen von 18 cm Durchmesser mit je einer Hälfte befüllen. Die Böden ca. 35 Minuten bei 180 Grad backen. ( Solltet ihr keine zwei Formen besitzen, könnt ihr die Böden selbstverständlich auch nacheinander backen.) Die Böden auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

### **Pflaumenkompott:**

- 300 g Pflaumen/Zwetschgen entsteint u. geviertelt
- 50 g Zucker
- 1/2 Teel. Zimt
- 50 ml roter Saft (Johannisbeer- o.ä.)
- 1 Tüte roter Tortenguss

Pflaumen mit Zucker und Zimt und einem winzigen Schuss Saft in einem Topf weich köcheln. Das Tortengusspulver mit dem restlichen Saft glattrühren und unter das Pflaumenkompott rühren. 1 Minute kochen lassen. Danach im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

### **Meringue-Buttercreme**

*aus dem Buch Desserts-Die Kochschule*

Ich finde, diese Creme hat einen wunderbare, nicht zu süßen, buttrigen Geschmack und hat eine leichte, seidige Konsistenz. Nicht so schwer, wie man Buttercremes sonst so kennt.

- 250 g feiner Zucker
- 75 ml Wasser
- 125 g Eiweiß (von ca. 4 Eiern)
- 1 Prise Salz
- 250 g weiche Butter
- 1/2 Teel. Zimt

Die Butter mit dem Zimt sehr(!) schaumig schlagen. Zucker und Wasser in

einem kleinen Topf aufkochen. Mit einem Thermometer solltet ihr die Temperatur überwachen. Wenn 110 Grad erreicht wurden beginnt ihr das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee aufzuschlagen. Hat die Zuckerlösung 120 Grad erreicht gießt ihr sie unter ständigem Schlagen mit dem Mixgerät in feinem Strahl unter das Eischnee. Mixen bis die Meringue ca. 30 Grad erreicht hat. Sie sollte glänzend und fluffig sein.

Nun hebt ihr die Meringuemasse vorsichtig und sorgfältig, nach und nach unter die aufgeschlagene Butter. Wichtig ist, dass die beiden Massen zuvor die gleiche Temperatur hatten!

### **Endspurt:**

Die beiden Schokoböden jeweils einmal quer durchschneiden. Dabei die obere Wölbung vorher abschneiden, so dass vier gleich dicke Scheiben entstehen. Ca. die Hälfte der Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und zwei Kreise und einen Punkt in der Mitte (habe ich nicht gemacht, solltet ihr aber machen. Sieht hinterher besser aus :-)) auf den ersten Boden



spritzen (siehe Foto) . In die Zwischenräumen füllt ihr dann das Pflaumenkompott. Danach setzt ihr den zweiten Boden darauf und wiederholt den Vorgang. Ebenso mit dem dritten Boden.

Zum Schluss den letzten Boden obenauf legen und die gesamte Torte mit der restlichen Creme bestreichen und nach Belieben verzieren.