



## Pflaumen-Orangen Schnitten mit Knusperboden

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Backrahmen 25 x 9 x 5 cm\\*](#), [Backmatte mit Rand\\*](#)

Zutaten für 6 Schnitten (ca. 4 x 9 cm)

### **Buchweizenfinancier**

- 80 g fein gesalzene Butter (*altern. ungesalzene Butter und dafür eine Prise Salz*)
- 130 g Eiweiß (von ca. 4 Eiern - 3 Eigelbe für die Mousse aufbewahren!)
- 110 g Puderzucker
- 60 g Buchweizenmehl
- 60 g gemahlene Mandeln

Zunächst die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis sie goldbraun ist. Danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Eiweiß mit dem Puderzucker nicht zu steif schlagen. Mehl und gem. Mandeln darüber sieben und sanft untermixen. Zum Schluss die Butter einrühren. Den Teig ca. ½ Zentimeter dick gleichmäßig auf der Backmatte verstreichen und 13-15 Minuten backen. Ein Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und die Backmatte umgekehrt darauf legen. Den Teig so etwas abkühlen lassen, dann die Backmatte abziehen und mit dem o. g. Backrahmen zwei Rechtecke ausstechen.

### **Tränke**

Als Tränke kommen verschiedene Varianten in Frage. Nach Belieben kann der Financierboden nun satt mit folgenden Flüssigkeiten getränkt werden:

- frisch gepresster Orangensaft (*dann dominiert eher der Orangengeschmack im Törtchen*)
- oder Zwetschgen- bzw. Pflaumensaft
- oder Pflaumenwein

## **Knusperschicht**

- 10 g Kakaobutter
- 7 g Milkschokoladen Kuvertüre
- 67 g Nusspraliné ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)<sup>1</sup>)
- 8 g [Reis gepufft](#)<sup>1</sup> (Bioladen)
- 25 g zerbröselte [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)<sup>1</sup> (für eine glutenfreie Version Cornflakes)

Kakaobutter und Kuvertüre schmelzen und mit dem Praliné verrühren. Puffreis und zerbröselte Crêpes dentelles hinzufügen. Den rechteckigen Backrahmen unten mit Folie bespannen und auf eine flache Platte stellen. Die Innenseiten des Rahmens nach Wunsch mit Tortenrandfolie auskleiden. Die Knuspermasse einfüllen, sorgfältig und gleichmäßig verteilen und leicht festdrücken.

Danach sogleich eines der Financier Rechtecke darauflegen, leicht andrücken und mit der gewünschten Tränke satt bestreichen.

## **Pflaumenkompott**

- 250 g Zwetschgen bzw. Pflaumen, entsteint und in kleine Stücke geschnitten
- 60 g brauner Zucker
- 1 El. Zitronensaft
- 1 kl. Stück Zimtstange

Alles zusammen in geschlossenem Topf köcheln lassen bis ein feines Kompott entstanden ist. Anschließend die Zimtstange entfernen und das Kompott kurz mit dem Stabmixer pürieren.

- 250 g Pflaumenkompott
- 2 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. 250 g Kompott abwiegen und ggf. erwärmen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Kompott in die rechteckige Form füllen und gleichmäßig auf dem getränkten Financierboden verteilen. Den zweiten Financierboden auf das Pflaumenkompott legen und ebenfalls wie oben beschrieben tränken.

## **Orangenmousse**

- 60 g Milch
- 50 g flüssige Sahne
- Schale ½ Bio Orange
- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 5 g Vanillezucker
- 40 g frisch gepresster Orangensaft
- 2 ½ Bl. Gelatine
- 125 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne zusammen mit der dünn abgeschälten Orangenschale etwas erwärmen. Dann vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Die Orangenschale aus der aromatisierten Sahnemilch entfernen und diese zum Kochen bringen. Die heiße Flüssigkeit in die Eimasse rühren und alles zurück in den Topf gießen. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf 83 Grad erhitzen. Dann vom Herd ziehen und die gut

ausgedrückte Gelatine darin auflösen und den Orangensaft unterrühren. Die Creme auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und sorgfältig unterziehen.

Die Orangenmousse circa 2 cm dick auf die getränkte Financierschicht streichen. Die restliche Mousse für die Garnitur aufbewahren (mind. 50 g)! Die Form am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Komponenten fest werden und die Torte durchziehen kann. Man kann sie auch einfrieren.

## **Fertigstellung**

- [gefriergetrocknetes Himbeerpulver](#)<sup>1</sup>
- 80 g Schlagsahne
- 45 g vom restlichen Orangenmousse
- frische Pflaumenschnitze
- Orangenzesten
- Minzblättchen
- [essbares Gold](#)<sup>1</sup>

Die Torte ausformen und die Oberfläche mit dem Himbeerpuder übersieben. *Dabei dürft ihr ruhig etwas großzügiger sein als ich ;-)*. Anschließend in 6 gleich große Schnitten schneiden. Die Sahne steif schlagen und dann die Orangenmousse mit untermixen. Die Mousse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tupfen auf die Oberfläche der Törtchen dressieren. Mit frischen Pflaumenschnitzen, Orangenzesten, Minzblättchen und essbarem Gold dekorieren.