

Friesische Weihnachtstorte

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

250 Gramm Mehl

1 Messerspitze Backpulver

2 Päckchen Vanillinzucker

150 Gramm Crème fraîche

175 Gramm Butter

Zutaten für die Streusel:

150 Gramm Mehl

75 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Messerspitze Zimt

100 Gramm Butter

Zutaten für die Füllung:

500 Milliliter Sahne

2 Päckchen Vanillinzucker

2 Päckchen Sahnesteif

2 Zentiliter Pflaumengeist

450 Gramm Pflaumenmus

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten. Den Teig in vier Portionen teilen. Jede Portion auf je einem gefetteten Springformboden (26 cm Ø) ausrollen.

Aus den Zutaten für Streusel durch Verkneten Streusel herstellen und auf die vier Böden verteilen, bei 150 bis 170 Grad (Heißluft) rund 25 bis 30 Minuten goldgelb backen.

Drei Tortenböden nach dem Erkalten mit je ein Drittel vom Pflaumenmus bestreichen. Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steifschlagen.

Den Pflaumengeist unterheben. Jeweils ein Drittel der Sahne auf jeden Boden streichen.

Die Tortenböden aufeinandersetzen. Den vierten Tortenboden in zwölf Stücke zerteilen und auf die obere Sahneschicht legen. Mit Puderzucker bestäuben.

Vorsichtig in zwölf Stücke schneiden, da die Böden sehr knusprig sind und leicht brechen.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/friesische-weihnachtstorte>