Tortenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Pflaumen - Amarettini - Torte

Zutaten Tortenboden:

120 g weiche Butter
100 g Amarettini - Kekse
100 g Löffelbiskuits

Zutaten Belag:

400 g Pflaumen
400 g Naturjoghurt
400 g Schlagsahne
40 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
40 g Zucker

Zubereitung:

- Für den Boden Löffelbiskuits und Amarettini zerbröseln.
- Beides mit der Butter verkneten.
- Knete in eine Springform (evtl. mit Backpapier) drücken.
- Boden etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Für den Belag Pflaumen in kleine Stücke schneiden.
- Sahne mit 15 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Joghurt, Restgelatine und Zucker verrühren.
- Sahne und Pflaumenstücke unterheben.
- Joghurtsahne auf den Tortenboden geben.
- Mindestens drei Stunden im Kühlschrank kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Pflaumenvierteln garnieren.