

Pflaumen - Vanille - Torte

Zutaten:

- 150 g Löffelbiskuits
- 200 g Amarettini
- 150 g Butter
- 500 g Pflaumen
- 500 g Vanille - Joghurt
- 400 g Sahne
- 40 g Zucker
- 40 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Die Butter zerlassen.
- Biskuits und Amarettini fein zerreiben.
- Keksbrösel und Butter vermischen.
- Einen Tortenring (Springformrand) auf eine Tortenplatte legen.
- Brösel einfüllen und leicht andrücken.
- Im Kühlschrank kalt stellen.
- Pflaumen in kleine Stückchen schneiden.
- Sahne mit 10 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Zucker, Restgelatine unter den Joghurt rühren.
- Pflaumenstücke und Sahne unterheben.
- Creme in die Form füllen und glatt streichen.
- Mindestens drei Stunden kalt stellen.
- Mit Pflaumenspalten und/oder Amarettini garnieren.