

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Florentiner Torte

Für den Mürbeteig

100 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
1 EL Kakaopulver 60 g Butter und Butter für die Form
1 Eiweiß
1 EL Zucker

Für Krokant und Füllung

30 g Belegkirschen, 200 g Mandelblättchen
80 g Butter
100 g Zucker
350 g Schlagsahne
1 Pck. Mandel-Puddingpulver (Milch und Zucker nach Packungsangabe)
3 Blatt weiße Gelatine
50 ml Whisky-Likör (z. B. Baileys)
Kakaopulver zum Bestreuen

Mehl mit Kakao mischen. Butter, Eiweiß und Zucker darunter kneten, Teig zur Kugel formen, und in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und als Boden in einer mit Backpapier belegten Herz-Form (ersatzweise in Springform mit 26 cm Durchmesser) 10 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.

Kirschen hacken, Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Butter, Zucker und 5 EL Sahne zugeben, 3 Minuten karamellisieren lassen. Die Kirschen unterrühren. Den Formrand einfetten. Teigboden und Formrand mit der lauwarmen Mandelmasse auskleiden.

Pudding nach Packungsangabe mit Milch und Zucker zubereiten. Gelatine in Wasser einweichen. Ausdrücken, mit dem Likör unter den heißen Pudding rühren.

Übrige Sahne steif schlagen, 2/3 davon unter den lauwarmen Pudding heben, Masse in die Form füllen. Torte zugedeckt 3 Stunden kalt stellen und darauf achten, dass keine Flüssigkeit mehr obenauf steht.

Sahnerest in einen Spritzbeutel füllen. Torte aus der Form nehmen, mit Kakao bestreuen.

Sahne dekorativ an der Kante entlang aufspritzen. Den Tortenaufleger auflegen und alles zum Muttertag präsentieren.

Bitte lassen Sie zwischen Sahnetupfer und Tortenaufleger etwa 1 cm Rand, denn die Feuchtigkeit der Sahne kann den Tortenaufleger beschädigen.