

Friesentorte Sylter Art

Im April diesen Jahres waren wir als Familie im Urlaub auf der schönen Nordseeinsel Pellworm. Neben der tollen Landschaft, dem Leuchtturm, dem Meer und vielen schönen Ausflügen durfte ein Besuch im gemütlichen Café Anticus natürlich nicht fehlen. Wir bekamen eine unglaublich leckere friesische Spezialität serviert, die Friesentorte. Zurück aus dem Urlaub war klar, dass ich diese Torte definitiv mal nachbacken muss. Das hat nun doch etwas länger gedauert, aber zum Geburtstag der Uroma war es soweit... da ich die Torte vorbereiten wollte, fiel die Version mit Blätterteig weg, das wäre am nächsten Tag nicht mehr so schön knusprig gewesen. Mit den Mürbteig-Streuselböden ging das aber problemlos, auch das Pflaumenkompott konnte ich schon einen Tag vorher machen. Somit musste ich am Geburtstag selbst nur noch die Sahne schlagen und alles schichten. Lässt sich also super vorbereiten und schmeckt wirklich LECKER!



Zutaten (für eine Springform mit 26 cm Durchmesser):

Mürbteig:

- **250 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **150 g Schmand**
- **175 g kalte Butter**

Streusel:

- **150 g Mehl**
- **100 g Butter**
- **60 g Zucker**
- **1 TL Zimt**

Füllung:

- **800 g Pflaumen**
- **60 g Zucker**
- **1/2 TL Zimt**
- **2 EL Speisestärke**
- **400 g Sahne**
- **2 Pg. Sahnesteif**
- **1 EL Puderzucker**
- **nach Belieben etwas Puderzucker**

Für den Mürbteig Mehl in eine Schüssel geben. Butter in kleinen Stücken zufügen. Restliche Zutaten zugeben und zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Streusel alle Zutaten zu groben Streuseln verkneten - auch das geht am besten mit den Händen oder alternativ mit den Knethaken des Handrührgeräts. Streusel auch kalt stellen.

Für das Kompott die Pflaumen waschen, entsteinen und grob würfeln. Mit Zucker und Zimt auf dem Herd bei niedriger Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser anrühren, zu den Pflaumen geben und unter Rühren kurz aufkochen. Abkühlen lassen.

Aus Backpapier drei Kreise in Größe der Springform ausschneiden. Mürbteig in 3 Portionen teilen. Erste Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen, auf das Backpapier in der Springform geben und mit 1/3 der Streusel

bestreuen. Im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 12-15 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, Boden mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Restliche zwei Böden ebenso backen. Einen der Böden sofort nach dem Backen mit einem scharfen Messer in 12-14 Kuchenstücke schneiden.

Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Nun abwechselnd Boden - Kompott - Sahne schichten. Als oberste Lage den in Stücke geschnittenen Mürbteig auflegen. Torte bis zum Servieren kalt stellen und evtl. mit etwas Puderzucker bestreuen.



Quelle: Lisa 'Kochen und Backen', Juli 2015
