

Pflaumenmus-Krokant-Torte

Brandteigboden:

170 ml	Wasser
40 g	Butter
100 g	Mehl
3	Eier

Belag:

300 g	Pflaumenmus
400 g	Sahne
40 g	Butter
50 g	Zucker
80 g	gehobelte Mandeln

Für den Boden 170 ml Wasser mit der Butter kochen. Vom Herd nehmen und das Mehl hineingeben. Mit dem Kochlöffel rühren und zu einem Kloß abbrennen.

Die Eier nach und nach einzeln einrühren, bis der Teig glänzt.

Eine Springform etwas buttern und bemehlen, die Masse einfüllen und glattstreichen. Im heißen Ofen bei 190 °C ca. 30 min backen.

Inzwischen in einer Pfanne die Butter schmelzen und den Zucker darin leicht karamelisieren.

Die Mandeln dazugeben und leicht bräunen. Den Mandelkrokant aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und etwas zerkleinern.

Auf dem abgekühlten Boden das Pflaumenmus verteilen. Die Sahne schlagen und darauf verteilen, zum Schluss den Mandelkrokant auf die Torte geben, anschließend kühl stellen und genießen.