

Beschwipste Pflaume



Merengue ergibt 16 Böden

Eiweiss past.	600 g	Eiweiss mit der Hälfte des Zuckers zu halbsteifem cremigem Schnee schlagen,
Zucker	800 g	restlichen Zucker nach und nach begeben und steif schlagen
Zucker	400 g	unter den steifen Schnee melieren

mit dem Dressierbeutel, 5er Lochtüle Böden von 20 cm Ø aufspritzen
Backtemperatur: 170°C, Zug offen, Backzeit: ca.25 Min.

Wiener Biscuit ergibt 4 Biscuits

Vollei pas.t	750 g	warm – kalt schlagen
Zucker	375 g	
Weizenmehl Typ 405	250 g	zusammen absieben und einmelieren
Weizenstärke	125 g	
Butter warm flüssig	125 g	am Schluss unter die Masse heben

in 20 cm Ø Ringe 4 cm Höhe füllen
Backtemperatur: 190 °C Zug offen, Backzeit: ca. 20 Min.

Marinierte Pflaumen für 8 Torten

Pflaumen getrocknet	1200 g	
Wasser	1200 g	zusammen zum Kochen bringen und
Orangensaft	200 g	ca. 20 Min. köcheln lassen
Cognac	600 g	heiß über die Pflaumen gießen,
Zucker	320 g	3 Tage! im Kühlschrank ziehen lassen
Zitronensaft	100 g	
Bourbon Vanilleschote	4 Stck.	
Lorbeerblatt	2 Stck.	
Nelken ganz	2 Stck	
Ceylon Zimtstange	4 Stck.	
Sternanis	4 Stck.	

Pflaumen Tränke für 1 Biscuit

Pflaumen Sud	70 g	alles zusammen verrühren
Cognac 40° Vol.	15 g	
Eau de vie	55 g	
Vieille de Prune 40° Vol.		

Pflaumen Sahne für 1 Torte

Pflaumen Sud	20 g	leicht erwärmen
Eau de vie	15 g	
Vieille de Prune 40° Vol.		
Blatt Gelatine gold	1 S	in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken,
	tc	mit dem Sud und dem Vieille de Prune anrühren und zart
	k.	unter die Sahne heben
Sahne geschlagen 33%	200 g	

Schokoladen Crème für 1 Torte

Milch	80 g	zusammen zum Kochen bringen
Sahne	80 g	
Eigelb past.	35 g	glattrühren, mit der gekochten Flüssigkeit anrühren,
Zucker	15 g	auf 86°C zur Creme Anglaise kochen
Grand Cru Maracaibo Creole 49 % mit Rahm	110 g	Crème Anglaise warm nach und nach über die Kuvertüre-Drops gießen, mit einem Plastik-Spatel eine Emulsion herstellen (glatt, elastisch und glänzend), danach mit dem Stabmixer zu einer hellen, geschmeidigen Crème aufmontieren

Aufbau und Fertigstellung

Merengueboden beidseitig mit dunkler Kuvertüre sprühen, Ring 5 cm hoch, 20 cm Ø mit Tortenfolie auslegen,

Merengueboden einlegen, mit 100 g Pflaumen Sahne füllen, mit 150 g grob geschnittenen marinierten Pflaumen belegen, leicht eindrücken, Sahne glattstreichen

Wienerbiscuit 2 cm Stärke, beidseitig mit 140 g Pflaumen Tränke tränken, auf die Sahne legen,

mit 50 g Pflaumen Sahne auffüllen, Merengueboden nur Unterseite mit dunkler Kuvertüre sprühen und auflegen, mit 50 g Pflaumen Sahne glattstreichen, anfrieren,

Ring entfernen und mit Schokoladen Crème glatt einstreichen, kurz anziehen lassen und an der Oberfläche mit einer Palette Noppen ausziehen, ca. 1 Std. frieren.

Dekoration

Gefrorene Torten ausformen, mit dunkler Kuvertüre sprühen, mit caramelisierten Zimtstangen, Gold Schokoladebruch, Croustillant, Sternanis und Trocken-Pflaume dekorieren.

