

– SPEZIALITÄTEN AUS SANDEROOG –

FURCHTERREGENDE FRIESENTORTE

Für 12 Stücke

Arbeitszeit: ca. 40 Min. **Backzeit:** ca. 60 Min. **Kühlzeit:** mind. 2 Stunden

Zutaten:

Für den Boden:

250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Schmand
150 g weiche Butter

Für die Streusel:

150 g Mehl
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Zimt
100 g kalte Butter

Für die Füllung:

600 ml Sahne
3 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zucker
450 g Pflaumenmus (kann auch durch Kirsche, Erdbeere, etc. ausgetauscht werden)

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Vermische Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel. Gib Schmand und die weiche Butter dazu und knete alles zu einem glatten Teig. Stelle den Teig in den Kühlschrank (ca. 20 Min.).

Für die Streusel vermischst du Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt. Schneide die kalte Butter in kleine Stücke und verknete alles zu Streuseln.

Hole den Teig aus dem Kühlschrank und rolle 1/3 des Teigs auf einer bemehlten Fläche aus und lege ihn in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Durchmesser). Steche den Boden mehrmals mit einer Gabel ein. Verteile 1/3 der Streusel auf dem Teigboden.

Backe den Boden mit den Streuseln bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für 15-20 Minuten, bis er goldbraun ist. Löse ihn aus der Springform und lass ihn auf einem Kuchenrost komplett abkühlen.

Aus dem restlichen Teig und den Streuseln bäckst du nacheinander zwei weitere Böden. Den letzten noch warmen Boden teilst du in 12 Stücke.

Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker, Zucker und dem Sahnesteif steif. Bestreiche die beiden kompletten Böden mit Pflaumenmus und Sahne. Die Sahne lässt sich am besten mit einem Spritzbeutel verteilen. Schichte die beiden Böden aufeinander und drapiere die 12 Bodenstücke schräg auf der Sahne.

Stell die Friesentorte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, damit sie schön durchkühlt. Vor dem Servieren kannst du sie noch mit etwas Puderzucker bestäuben.