

friesische Himmelstorte vom Kluntje

Zutaten:

4	Eiweiß	4	Eigelb
70 g	Zucker	30 g	Zucker
2 Eßl.	Vanillin	1 TL	Zimt
1 Prise	Salz	2 Eßl.	Vanillin
250 g	Mehl	100 g	gehobelte Mandeln
1 TL	Backpulver	500 g	Schlagsahne
250 g	Butter	4 Blatt	Gelatine
		4 cl	Vanillesirup
		1 Glas	Pflaumenmus

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach 4 Eigelb einrühren und anschließend den Vanillezucker, Salz, Mehl und das Backpulver (gesiebt) hinzufügen.

Den fertigen Teig auf 3 mit Backpapier ausgelegte Springformen (28er) gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Die 4 Eiweiß mit einer Prise Salz, dem Zucker unter Zugabe von nach und nach 4 Eßl. heißem Wasser steifschlagen. Zimt und Vanillin vorsichtig unterheben.

Die Eiweißmasse auf die 3 anderen Böden verteilen und anschließend die Mandeln (in einer Tüte noch ein wenig zerkleinert) über die fertigen Böden verteilen.

20 Minuten bei 175 Grad goldgelb backen.

Die Sahne steifschlagen.

4 Blatt Gelatine auflösen, mit Vanillesirup erschrecken und unter die Sahne heben.

Das Pflaumenmus auf 2 Böden verteilen, darauf die fertige Füllung verteilen und den 3. Boden aufsetzen.

Den 3. Boden mit einem elektrischen Messer auf die gewünschte Stückzahl vorschneiden.

Und zack zack das ganze nochmal ein paar Stunden kalt stellen.

Das Café Kluntje Team Baltrum

wünscht guten Appetit, frohe Weihnachten und einen gesunden Rutsch ins Neue Jahr