

Friesentorte

- 6 Platten (à 45 g) TK-Blätterteig oder 1 fertiger Friesen-Boden (290 g)
 - Mehl für die Arbeitsfläche
 - 30 g Zucker z.B. Hagelzucker
 - 400 g Schlagsahne
 - 2 Päckchen Sahnefestiger
 - 2 Päckchen Vanillin-Zucker
 - 150 g Pflaumenmus
 - 2 EL Zwetschenwasser, Backpapier
1. Teigplatten auftauen lassen. Je 3 Platten aufeinander legen, auf wenig Mehl zu 2 Quadraten (ca. 30 x 30 cm) ausrollen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Aus den Quadraten je einen Kreis (ca. 28 cm Ø) schneiden und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
 2. Böden mit einer Gabel öfter einstechen. 1 Boden dünn mit ca. 1 TL Wasser bestreichen und mit Zucker bestreuen. Aus der Mitte einen Kreis (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Den Boden in 12 Tortenstücke schneiden. Böden nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 12-15 Minuten backen. Auskühlen
 3. .
Sahne steif schlagen, Sahnefestiger und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Pflaumenmus und Zwetschenwasser glatt rühren. Auf den ungezuckerten Boden streichen. Sahne darauf verteilen.
Tortenstücke jeweils schräg darauf, den Kreis in die Mitte setzen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

