

# Amarettini-Eierpflaumen Torte



## **Zutaten für den Boden:**

**50 g Amarettini (ital. Mandelmakronen)**  
**100 g Löffelbiskuits**  
**125 g Butter**

## **Für die Joghurt Creme:**

**10 Blatt Gelatine**  
**300 g Vanille Joghurt**  
**200 g Doppelrahm Frischkäse**  
**Saft einer Zitrone**  
**50 g Zucker**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**250 g Schlagsahne**  
**1 Päckchen Sahnesteif**

## **Für den Belag:**

**750 g Eierpflaumen**  
**2 Päckchen klaren Tortenguss**  
**250 ml Apfelsaft**  
**250 ml Wasser**  
**30 g Zucker**

Für den Boden eine Backform mit Backpapier auslegen. Amarettini und Biskuits in einem Gefrierbeutel mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Die Butter zerlassen und zusammen mit den Bröseln in einer Schüssel vermengen. Die Masse in die Backform füllen und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Kurz kalt stellen.

Für die Joghurt Creme die Gelatine in Zitronensaft einweichen und leicht erhitzen. Joghurt mit Frischkäse, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Die aufgelöste Gelatine mit der Joghurt Masse verrühren. Sahne zusammen mit dem Sahnesteif fest schlagen und unter die Joghurt Masse heben. Die Creme auf dem Boden verteilen und die Torte etwas zwei Stunden kalt stellen.

Für den Belag die Eierpflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Pflaumen kuppelartig auf der Torte verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Flüssigkeit und Zucker zubereiten und auf den Pflaumen verteilen. Die Torte nochmals kalt stellen.

Zur Dekoration kann man man zerbröselte Amarettini auf der Oberfläche verteilen.