

Feigentorte mit Sherry



Zutaten für den Boden:

2 Eier
125 g Zucker
100 g Butter
100 ml Orangensaft
150 g Mehl
1 Esslöffel Kakao
0,5 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

400 ml Milch
50 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
1 Päckchen Sahnepudding
400 g Frischkäse oder Mascarpone
4 Blatt Gelatine
2 Dosen Feigen bzw. ca 10 frische Feigen
100 ml Sherry
150 ml Wasser bzw Saft aus der Dose
1 Päckchen Tortenguss

Backzeit ca 25 min bei 175C Grad + Zeit zum kalt stellen.

Vorab: Ich finde Feigen aus der Dose besser, erstens sind sie etwas süßer und zweitens sind sie weicher als frische Feigen. Außerdem kann man den Saft, anstatt Wasser für den Tortenguss nehmen .

Die Eier mit dem Zucker schaumig, zusammen mit der geschmolzenen Butter dick cremig rühren. Anschließend die restlichen Zutaten unterrühren und in einer mit Backpapier ausgelegten und gefetteten Springform backen. In der Springform erkalten lassen.

Aus Milch, Zucker, Zimt und dem Puddingpulver einen Sahnepudding nach Packungsanleitung kochen. Unter rühren erkalten lassen, somit bildet sich keine Haut auf dem Pudding. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zusammen mit dem Frischkäse unter den Pudding rühren. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen. Die frischen Feigen in Scheiben oder Viertel schneiden, die Feigen aus der Dose halbieren, oder ganz lassen. Die Früchte auf der Puddingcreme verteilen. Im Kühlschrank kalt stellen bis alles fest ist.

Aus Sherry und Wasser, bzw Feigensaft aus der Dose und dem Tortenguss einen Guss kochen und über die Früchte geben. Die Torte nochmals im Kühlschrank kalt stellen.