

# Punschorte mit Pflaumen

## Zutaten

für ca. 14 Stücke Punschorte

für den Teig der Punschorte:

4 Eier  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
75 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 TL Backpulver

für die Füllung der Punschorte:

2 Gläser Pflaumen  
300 ml + 8 EL VERPOORTEN Punsch  
50 g Speisestärke  
800 ml Sahne  
½ Pck. Gelatine  
2 Pck. Vanillezucker

zum Einkleiden der Torte:

100 g geröstete Mandelblättchen

## Zubereitung

Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen und die Ränder etwas einfetten. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß und dem Salz steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe einzeln darunter schlagen. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Springform streichen und ca. 25 Minuten backen. Dann vom Springformrand lösen und auskühlen lassen. Für die Füllung die Pflaumen gut abtropfen und gleichmäßig würfeln. 8 EL VERPOORTEN Punsch mit der Stärke verrühren. Die restlichen 300 ml VERPOORTEN Punsch zusammen mit den gewürfelten Pflaumen ca. 3 Minuten köcheln. Die angerührte Stärke einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Dann die Pflaumen-Punschfüllung auskühlen lassen.

Wenn der Tortenboden erkaltet ist, zweimal waagrecht durchschneiden. Die Gelatine nach Packungsanweisung anrühren. 600 g Sahne steif schlagen und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Gelatine auflösen und unter die Sahne rühren. Einen Formrand um den unteren Boden legen. Die Hälfte der Pflaumen-Punschfüllung und 1/3 Sahne darauf streichen. Den zweiten Boden darauf legen, Rest Punschfüllung und wieder 1/3 Sahne darauf streichen. Den dritten Boden darauf legen und oben mit dem restlichen Drittel Sahne bestreichen. Dann für ca. 1 Stunde kalt stellen. In der Zwischenzeit die Mandeln ohne Fett rösten und auskühlen lassen.

Die restlichen 200 ml Sahne steif schlagen. Die Punschorte aus der Form lösen, den Rand mit Sahne einstreichen, die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle geben und Tupfen auf der Torte verteilen. Die gerösteten Mandeln an den Rand drücken.



[Link zum Rezept: Punschorte mit Pflaumen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (11/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Punschtorte mit Pflaumen

## **Leser-Tipp**

Diese Punschtorte mit Verpoorten Punsch ist sehr saftig und fruchtig und schmeckt auch einige Tage nach dem Backen noch klasse!

[Link zum Rezept: Punschtorte mit Pflaumen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (11/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)