

Rezept

# Pflaumentorte mit Amaretti und Walnüssen

Ein Rezept von Pflaumentorte mit Amaretti und Walnüssen, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> Amaretti (italienische Mandelmakronen)	<b>125 g</b> Butter
<b>50 g</b> gemahlene Walnüsse	<b>750 g</b> blaue Pflaumen (oder Zwetschgen)
<b>100 g</b> Johannisbeergelee	<b>1 Päckchen</b> Tortenguss (ohne Kochen)
Backpapier für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 24 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Boden der Form mit Backpapier auslegen. Amaretti in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Butter zerlassen, mit Bröseln und Nüssen verkneten. Die Masse auf den Boden der Form drücken, kalt stellen.

---

2. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Johannisbeergelee erwärmen. Den Boden mit 2 EL Gelee bestreichen. Rest mit Pflaumen mischen und auf dem Boden verteilen. Den Tortenguss mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser verrühren und über die Pflaumen gießen. Die Torte kalt stellen.