



MIRABELLEN MANDEL TORTE YELLOW PLUM ALMOND CAKE

2 x 28er Springformen / 2 x 11inch baking pans

Zutaten Teig

350g (Vollkorn)Mehl
50g gemahlene Mandeln
150g Zucker
1 Pk Backpulver
1 Pk Vanillezucker
4 Eier, zimmerwarm
150ml Sonnenblumenöl
150ml Sprudelwasser
Prise Salz
1 großes Glas Mirabellen
+ frische Mirabellen

Zutaten Füllung

600g Frischkäse
100ml Schlagsahne
150g Mandelmus
5 EL brauner Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Glas Mirabellenmarmelade
+ Mandeln

Ingredients Batter

2 1/2 cups (whole wheat)flour
1/2 cup ground almonds
2 cups sugar
1 tbsp baking powder
1 tsp vanilla extract
4 eggs, room temp.
1 cup vegetable oil
1 cup sparkling water
pinch of salt
1 jar of yellow plums
+ fresh yellow plums

Ingredients Filling

3 cups cream cheese
1/2 cup whip cream
1/2 almond spread
5 tbsp brown sugar
1 tsp vanilla extract
1 jar of yellow plum jelly
+ almonds

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Eier, Öl, Sprudel und Salz mischen
3. die Mirabellen aus dem Glas abgießen und halbiert in den Teig unterheben
4. die Backformen fetten und mit Backpapier auslegen, den Teig auf beide Formen verteilen und für ca. 45 min backen (Stäbchenprobe)

Zubereitung Füllung

1. den Frischkäse in einem Küchenhandtuch auswringen, bis das Wasser vollständig raus ist
2. die Sahne steif schlagen und zusammen mit Mandelmus, braunem Zucker und Vanilleextrakt zum Frischkäse mischen
3. sobald die Kuchenböden vollständig ausgekühlt sind eine Bahn der Frischkäsemasse außen am Rand eines Kuchenbodens spritzen
4. in die Mitte des Bodens die Mirabellenmarmelade großzügig verteilen und darauf wieder Frischkäsemasse geben
5. Mandeln hacken und auf die Frischkäsemasse sprengeln und die zweite Kuchenhälfte darauf geben
6. die restliche Frischkäsemasse beliebig auf dem Kuchen dekorieren und mit frischen Mirabellen und gehackten Mandeln garnieren

Instructions Batter

1. heat oven to 375°F
2. mix together flour, ground almonds, sugar, baking powder, vanilla extract, eggs, oil, sparkling water and pinch of salt
3. drain the yellow plums, cut in halves and fold into the batter
4. grease baking pans and line with parchment paper, divide batter among the pans and bake for about 45min (insert toothpick)

Instructions Filling

1. drain cream cheese in a kitchen towel until water is removed

from cream cheese

2. beat whip cream until stiff and add to cream cheese together with almond spread, brown sugar and vanilla extract

3. once both cakes have cooled off completely, frost a line along the edges of one cake

4. spread a lot of jelly onto the cake in the center of the frosting line and top with more cream cheese filling

5. chop almonds and sprinkle on cream cheese and top with second half of the cake

6. decorate with remaining cream cheese, fresh yellow plums and chopped almonds

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere [@lillys_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

Show me your result on social media:

tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)

