

Türmchen von Blätterteig, Pflaumen und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den Blätterteig:

1 Rolle Blätterteig 25 g Butter

Für die Pflaumen:

15 Pflaumen 50 g Butter 2 EL Puderzucker

1 Vanilleschote

Für die Sahne:

150 ml Sahne 1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

2 Zweige Minze Puderzucker

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Türmchen Blätterteigplatte in kleine Rechtecke schneiden, mit Butter bestreichen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für die karamellisierten Pflaumen die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, klein schneiden, in der Pfanne mit Butter und Puderzucker erhitzen und karamellisieren lassen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und zu den Pflaumen geben. Karamellierte Pflaumen im Eisfach abkühlen lassen.

Für die Vanillesahne Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Schlagsahne mit Vanillemark steif schlagen und in eine Espuma-Flasche geben. Kühl stellen.

Für die Garnitur Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Blätterteig auf Tellern im Wechsel mit den karamellisierten Pflaumen und der Vanillesahne schichten. Türmchen mit Minze garnieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Katrin Papra am 03. November 2016