

Birnentorte

ca. 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
100 g glattes Mehl
50 g Maisstärke
1 EL Backkakao
40 ml Speiseöl

Zum Bestreichen:

3 EL Ribiselmarmelade

Zum Belegen:

340 g abgetropfte Kompottbirnen

Creme:

1 Eiklar (Größe M)
30 g Zucker
100 g erweichte Schokolade
2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 EL Williams-Christ-Birnengeist
1/8 l geschlagenes Schlagobers

Zum Füllen und Bestreichen:

380 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Garnieren:

3 abgetropfte Kompottbirnenhälften

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch

1 Sandmasse:

Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Stärke und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Das Öl kurz einrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Zum Bestreichen und Belegen:

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Eine Tortenplatte mit Marmelade bestreichen und mit der zweiten Tortenplatte abdecken. Die abgetropften Birnenhälften (3 Stück zum Verzieren zur Seite geben) darauf verteilen.

④ **Creme:**

Eiklar mit Zucker über Dampf (Wasserbad) aufschlagen. Vom Herd nehmen und steif schlagen. Die Schokolade einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit dem Schnaps erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme gleichmäßig auf den Birnen verteilen und kalt stellen.

⑤ **Zum Füllen und Bestreichen:**

Die Hälfte des Schlagobers auf die Creme streichen und mit der dritten Tortenplatte abdecken. Die Torte mit dem übrigen Schlagobers einstreichen.

⑥ **Zum Garnieren und Bestreuen:**

Die Birnen in Spalten schneiden und die Torte damit garnieren. Die Raspelschokolade darauf streuen.