

Birnen – Sahne – Torte

Zutaten Böden:

200 g weiche Butter
200 g Mehl
230 g brauner Zucker
4 Eier
1½ TL Backpulver
160 g Schokolade
35 g Sahne



Zutaten Creme:

800 g Schlagsahne
1 große Dose Birnenhälften
50 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
Saft einer halben Zitrone
5 EL Johannisbeerkonfitüre
gehackte Pistazienkerne



Zubereitung:

- Für die Böden die Schokolade raspeln.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Eier und Sahne verrühren.
- Zucker, Butter und Raspel in 100 ml Wasser erhitzen und schmelzen.
- Die Eiersahne unterrühren.
- Alles mit der Mehlmischung verrühren.
- Teig in eine gefettete Springform füllen.
- Bei 175° C etwa 35 Minuten backen.
- Nach dem Erkalten den Boden waagrecht halbieren.
- Für die Creme die Birnen gut abtropfen lassen.
- 4 Birnenhälften klein würfeln.
- Die restlichen Birnen mit dem Zitronensaft pürieren.
- 550 g Sahne mit 35 g Gelatine steif schlagen.
- Birnenpüree und Birnenwürfel unterheben.
- Um den unteren Tortenboden einen Tortenring legen.

- Boden mit der Konfitüre bestreichen.
- Birnensahne gleichmäßig einfüllen.
- Den oberen Boden auflegen.
- Etwa 4 Stunden kühl stellen.
- Restsahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Ca. ein Fünftel der Sahne in eine Tortenspritze füllen.
- Den Tortenrand und die Oberfläche mit der Sahne bestreichen.
- Sahnetupfen aufspritzen und je nach Anlass (z.B. Ostern) verzieren.
- Torte mit den Pistazien bestreuen.