

Birnentorte

Zutaten:

Teig:

200 g Mandeln (gemahlen)
200 g Zucker
3 EL Speisestärke
4 Eiweiß

Belag:

3 große Dosen Birnen
400 ml Birnensaft
4 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
400 ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

- Für den Teig den Zucker mit der Speisestärke vermischen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Dabei die Zuckermischung nach und nach einrieseln lassen.
- Zum Schluss die Mandeln unterziehen.
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- Bei 175° C ca. 30 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Für den Belag die Birnen abtropfen lassen.
- Birnensaft auffangen (400 ml).
- Birnen in kleine Stücke schneiden.
- Puddingpulver mit 4 EL Birnensaft und 2 Päckchen Vanillezucker verrühren.
- Die Birnenstücke mit dem restlichen Saft ankochen lassen.
- Den angerührten Pudding unterrühren, kurz aufkochen.
- Pudding - Birnenmasse auf den Tortenboden geben.
- Etwa zwei Stunden im Kühlschrank kühl stellen.
- Sahne mit Sahnesteif und Restvanillezucker sehr steif schlagen.
- Geschlagene Sahne gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen.
- Nochmals kühl stellen.
- Mit Birnenstückchen garnieren und gekühlt servieren.