

Marstorte

Zutaten Teig:

60 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
3 EL gemahlene Mandeln
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Zutaten Belag:

600 g Sahne
30 g Fertiggelatine
2 Marsriegel
1 Dose Birnen
Schokoraspeln



Zubereitung:

- Marsriegel zerkleinern.
- Die Sahne mit den Marsriegeln aufkochen.
- Über Nacht kaltstellen.
- Butter, Zucker und Eier schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver und Mandeln mischen.
- Mischung nach und nach in den Eierschaum rühren.
- Teigmasse in eine gefettete Springform füllen.
- Bei 175° C etwa 45 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Marssahne mit dem Gelatinepulver cremig rühren.
- Birnen abtropfen lassen und klein schneiden.
- Dann die Birnen auf dem Tortenboden verteilen.
- Marssahne auf die Birnen streichen.
- Mit Sahnetupfen und Schokoraspeln garnieren.
- Mindestens zwei Stunden kaltstellen.