Rezept

Schoko-Birnentorte

Ein Rezept von Schoko-Birnentorte, am 01.05.2024

Zutaten

2	Eier
100 ml	Öl
150 g	Mehl
	1/2 Pck. Backpulver
2 Pck.	Tortenguss klar
6 EL	Kakaogetränkepulver
125 g	Zucker
100 ml	Milch
2 EL	Kakao
2	Dosen Birnen (à 460 g)
600 g	Sahne
2 EL	Schokoraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.

2. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Die Birnen abtropfen lassen, Saft auffangen. Den Boden mit einem Ring umstellen, Birnen darauf verteilen. Den Guss mit 500 ml Birnensaft nach Packungsanweisung zubereiten. Über die Birnen gießen und erstarren lassen. Sahne und Kakaopulver steif schlagen, auf die Birnen geben. Mit Schokoraspeln bestreuen.