Rezept

Torte Birne Helene

Ein Rezept von Torte Birne Helene, am 29.04.2024

Zutaten

3	Eier
100 g	Mehl
1	Tafel Zartbitter-Schokolade
400 g	Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker
8 EL	Eierlikör (wer mag)
100 g	Zucker
2	große Dosen Birnen (à 825 g Inhalt)
1 Päckchen	klarer Tortenguss
2 Päckchen	Sahnesteif
2 EL	zartbittere Schokostreusel
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, 3 EL warmes Wasser und Zucker schaumig schlagen. Das Mehl unterheben. Den Eischnee unterziehen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 25 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, gut auskühlen lassen.

2. Die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 2 Birnenhälften für die Dekoration beiseite stellen. Den Biskuit mit einem Tortenring umschließen und mit den restlichen Birnen belegen.

3. Die Schokolade in 220 ml Birnensaft erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Tortenguss mit 3 EL Birnensaft verrühren, zur Schokomischung geben, kurz aufkochen lassen. Gleichmäßig auf den Birnen verteilen. Die Torte 20 Min. kalt stellen.

4. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Torte rundum mit zwei Drittel der Sahne bestreichen. Mit der restlichen Sahne die Torte dekorativ garnieren. Mit Schokostreuseln, Birnenfächern und Eierlikör in Klecksen – wer mag – verzieren.