

Rezept

Birnen-Karamell-Torte

Ein Rezept von Birnen-Karamell-Torte, am 20.04.2024

Zutaten

50 g Amaretti (italienische Mandelmakronen)	150 g Zartbitterkuvertüre
1 EL neutrales Pflanzenöl	8 weiche Karamellbonbons
300 g Sahne	200 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Puderzucker	4 EL Gelatinepulver (zum Kaltrühren)
1 Dose Birnen (ca. 490 g Abtropfgewicht)	1 Päckchen heller Tortenguss (ohne Kochen)
Backpapier für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Amaretti in einem Gefrierbeutel fein zerbröseln. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Kuvertüre grob hacken und mit Öl über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Brösel mit Schokolade mischen. Die Mischung auf den Boden der Form drücken und kalt stellen.
2. Karamellbonbons in 100 g Sahne unter Rühren schmelzen, dann abkühlen lassen. Frischkäse, Puderzucker und Karamellsahne glatt rühren. Die übrige Sahne steif schlagen, die Gelatine unterrühren. Sahne mit Karamellcreme vermischen.
3. Birnen abtropfen lassen. 4 Hälften klein würfeln und unter die Creme rühren. Die Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Übrige Birnen fächerförmig einschneiden und auf die Torte legen. Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten, über die Birnen gießen. Die Torte 3 Std. kalt stellen.