

Rezept

Birnentorte

Ein Rezept von Birnentorte, am 24.09.2023

Zutaten

2 Dosen Birnen (à 460 g Abtropfgewicht)	2 Eier
125 g Zucker	100 ml Öl
2 EL Kakaopulver	150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver	2 Päckchen Vanillepuddingpulver
400 g Sahne	1 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif	3 EL Schokorasjel
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Birnen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form einfetten. Die Eier mit Zucker schlagen. Das Öl und 100 ml Birnensaft dazugeben. Kakao mit Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen und abkühlen lassen.
2. Einen Tortenring um den Kuchen stellen. Die Birnenhälften mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen. Restliche Birnen für die Deko in dünne Scheiben schneiden. Aus 800 ml Birnensaft (evtl. mit Wasser auffüllen) und Puddingpulver einen Pudding kochen und über den Kuchen geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf die abgekühlte Puddingmasse streichen. Birnenscheibchen dekorativ darauf verteilen und Schokorasjel darüber streuen.