

Birne Helene Torte

Von Lilijakuchenfee

Das Rezept ist für eine 26 cm Springform und man erhält etwa 12-16 Stücke.



VORBEREITUNG 2 Std.	BACKZEIT 25 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 2 Std. 25 min
-------------------------------	---------------------------	------------------------	--------------------------------

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

Biskuitboden
3 x Eier
3 x EL Wasser
80 g Zucker
1 x Pck Vanillezucker
120 g Mehl
1 x TL Backpulver
Füllung
2 g Dosen Birnen
500 ml Birnensaft
2 x Pck. hellen Tortenguss
1 x Tafel Halbbitterschokolade
Rittersport
Belag
400 ml Sahne
2 x Pck. Vanillezucker
2 x Pck. Sahnesteif
Topping
Eierlikör

Zubereitung

- 01
1. Eine Springform mit Backpapier auslegen und im Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- 02
2. Für den Teig Eier mit Wasser schaumig schlagen Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und dabei zügig rühren.

- 03** 3. Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Vorsichtig unter die Eimasse heben.
- 04** 4. Teig in die vorbereitete Form füllen und im Backofen ca. 25 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen.
- 05** 5. Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
- 06** 6. Birnen abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen.
- 07** 7. 500ml Birnensaft mit 2 Päckchen klaren Tortenguss und einer Tafel Halbbitterschokolade (Rittersport) aufkochen. Und über die Birnen gießen.
- 08** 8. Komplette auskühlen lassen.
- 09** 9. In der Zwischenzeit Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und kalt stellen.
- 10** 10. Etwas Sahne ca. 50g zur Seite stellen und den Rest auf dem Kuchen verteilen.
- 11** 11. Für die Verzierung die restliche Sahne zur Dekoration aufspritzen.
- 12** 12. Eierlikör in die Mitte der Torte verteilen.
- 13** 13. Am besten die Sahne am Rand entlang spritzen, damit der Eierlikör nicht runter laufen kann.