Birne Helene Torte



Von Kuchenfee

Saftige Birnen aus dem eigenen Sud und obendrauf eine luftige Schoko-Sahne mit **echter Ganache**: meine Birne Helene Torte ist und bleibt mein Liebling unter den Sahnetorten. Ich arbeite hier mit einem **Mürbeteigboden** als stabile Unterlage und einem dunklen Schoko-Biskuit dazwischen, dann schmelze ich richtig gute Schokolade, statt nur ein bisschen Kakaopulver in die Sahne zu rühren. Das gibt einen Geschmack, der nach echter Konditorei schmeckt und nicht nach schnellem Tütenkuchen aus dem Supermarkt.

Den Sahne-Trick habe ich mir in den letzten Jahren in der Backstube angewöhnt: ich rühre die kalte Ganache mit der steif geschlagenen Sahne auf, dadurch bleibt die Creme stabil und bekommt mega Stand auf der Torte. Wichtig ist nur eines: **die Ganache muss komplett auf Raumtemperatur abgekühlt sein**, bevor sie an die Sahne kommt, sonst schmilzt euch alles direkt zusammen. Den Birnensaft aus der Dose hebe ich auf und tränke damit den Boden, dadurch braucht die Sahne keinen extra Zucker. Hier kommt mein Rezept für die Birne Helene Torte mit Schoko-Sahne und gekochten Birnen:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

60 g	Zucker
120 g	Butter *weich*
180 g	Mehl
1 Prise	Salz

SCHOKOBISKUIT

6 x	Eier *Größe M, Raumtemperatur*
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker *optional*
170 g	Mehl
15 g	Speisestärke
3 EL	Backkakaopulver
2 TL	Backpulver

FÜLLUNG

700 ml	Sahne
4 Päckchen	Sahnesteif
80 g	Schokolade *Zartbitter*
2 Dose	Birnen *halbiert*

Werkzeuge

- Springform
- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Schneebesen
- Schüssel

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

01 Zucker, Butter und Salz kurz miteinander vermengen.

02 Mehl unterarbeiten, bis alles zu einem Teig zusammen kommt.

03 Den Teig in Folie wickeln und flachgedrückt für mindestens eine Stunde kalt stellen.

04 Nach dem Kühlen den Teig kurz geschmeidig kneten (kann etwas mühselig sein, weil er anfangs kalt und hart ist!). Den Teig dann mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen und zu einem Kreis mit 26 cm Durchmesser formen oder den Teig direkt in die (mit Backpapier ausgelegte) Form geben, gleichmäßig andrücken.

05 Im vorgeheizten Backofen bei 190°C backen bis goldbraun, ca. 15 Minuten.

06 Nach dem Backen den Ring entfernen und den Boden auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

2. SCHOKOBISKUIT

01 Eier in trennen. Backofen auf 180°C OberUnterhitze / 165°C Umluft vorheizen. Form mit Backpapier vorbereiten.

02 Eiweiss mit einer großzügigen Prise Salz aufschlagen, nach zwei Minuten 3/4 des Zuckers einrieseln lassen. Eiweiss aufschlagen bissteife Spitzen entstehen.

03 Mehl, Backpulver, Speisestärke & Backkakaopulver gründlich durchsieben & beiseite stellen.

04 Eigelb mit dem restlichen Zucker einige Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat & die Farbe deutlich heller ist.

05 Eischnee unter das Eigelb heben, dann ganz gefühlvoll & mit viel Liebe & Geduld die trockenen Zutaten unterheben.

06 Alles sofort in die Form schütten & sofort in den Backofen schieben. Backzeit beträgt ca. 25 – 30Minuten. Danach auf den Kopf drehen & auskühlen lassen.

3. ZUSAMMENSETZEN

01 Schokolade schmelzen. Birnen aus der Dose nehmen, Saft auffangen. Schüssel zum Schlagen der Sahne kalt stellen.

02 Biskuit in 2-4 Böden schneiden.

03 30g der geschmolzenen Schokolade auf dem Mürbeteig verteilen und einen der Biskuitböden darauf „kleben“.

04 In die restliche Schokolade ca. 50 ml Sahne einrühren und auf Raumtemperatur kommen lassen.

05 Sahne steif schlagen, Sahnesteif kurz vor Fertigstellung unterheben.

06 Eine Hälfte der Sahne unter die Schokocreme/Ganache heben.

07 Den Biskuit mit Birnensaft tränken und die Birnen darauf verteilen. Die Springform um die Böden spannen, die Schokosahne einfüllen und gleichmäßig verteilen.

08 Zweiten Biskuit auflegen, mit Birnensaft tränken und etwa die Hälfte der übrigen Sahne darauf geben.

09 Torte für mindestens 3h kalt stellen. Übrige Sahne auch im Kühlschrank aufbewahren.

10 Springform lösen, mit restlicher Sahne einstreichen und mit einem Spritzbeutel ausgarnieren.