



Birnentorte

ZUTATEN FÜR CA. 12 TORTENSTÜCKE

Birnen

4–5 Birnen
(bevorzugt Williams)
1 Stange Zimt
1 Scheibe Zitrone
1 EL Kristallzucker

Mürbteig

250 g Staubzucker
500 g Butter
750 g Weizenmehl, glatt
2 Eier
1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz
Abrieb von 1 Zitrone,
unbehandelt

Zimtmischung

300 g Kristallzucker
150 g Weizenmehl, glatt
1 gestr. TL Zimt

Füllung

500 g Crème fraîche
72 g Sauerrahm
Evtl. Kaffeeobers

Zimtzucker

300 g Kristallzucker
1 gestr. TL Zimt

Ribiselmarmelade
1 Pkg. Tortengelee (Agar-Agar)
Hobelmanndeln, geröstet,
zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

BIRNEN – Früchte schälen, halbieren, entkernen und mit Zimt, Zitrone und etwas Zucker bissfest kochen (ca. 5-10 Minuten). Auf einem Abtropfgitter auskühlen lassen, anschließend in Scheiben schneiden.

MÜRBBTEIG – Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Auf 3 mm ausrollen, zwei runde Tortenböden (Ø 24 cm) ausstechen und in Tortenformen legen. Mit der Gabel einige Male anstechen und ca. 10 Minuten bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwas vorbacken. Auskühlen lassen. Danach in den Tortenringen mit der Zimtmischung (Zimt, Zucker und Mehl vermischt) bestreuen, sodass der Boden bedeckt ist.

Backhinweis

- Mürbteig – bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten
- Böden mit Füllung – 180-200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten

FÜLLUNG – Crème fraîche und Sauerrahm vermengen, je nach Konsistenz etwas Kaffeeobers zum Verdünnen beifügen.

FERTIGSTELLUNG – Füllung auf die beiden Böden auftragen und gleichmäßig verstreichen. Zum Karamellisieren mit Zimtzucker bestreuen und die Böden bei 180–200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

Wenn die Böden abgekühlt sind, mit Ribiselmarmelade zusammensetzen und einstreichen. Tortengelee (Agar-Agar) lt. Packungsangabe mit heißem Wasser anrühren und etwas auskühlen lassen. Währenddessen Teig mit Birnenscheiben kreisförmig belegen, dann abglieren. Zum Schluss die Torte seitlich mit gerösteten Hobelmanndeln bestreuen.





Joghurt-Beeren-Traum

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

Sacherboden

5 Eier
100 g Butter
100 g Kuvertüre
130 g Kristallzucker
15 g Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Weizenmehl, glatt

Erdbeerspiegel

125 g Erdbeeren
25 g Kristallzucker
2 Blatt Gelatine

Joghurt-Beeren-Creme

225 g Beeren, gemischt
75 g Kristallzucker

4 Blatt Gelatine
225 ml Schlagobers
125 g Joghurt (3,2 %)
50 ml Johannisbeersaft

frische Beeren zum Dekorieren
Schokoladespäne nach
Belieben

ZUBEREITUNG

SACHERBODEN — Eier trennen. Butter mit der Kuvertüre über Wasserbad schmelzen, bis beide komplett aufgelöst sind, danach Dotter dazugeben. Eiklar, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz zu weichem Eischnee schlagen. Ca. ein Viertel des Schnees in die Schokolade-Dotter-Butter-Mischung unterrühren, dann diese Masse dem restlichen Schnee unterheben. Anschließend Mehl dazugeben.

Einen ca. 1 cm starken, rechteckigen Fleck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann für die Form der Schnitten (5 × 10 cm) zuschneiden.

ERDBEERSPIEGEL — Erdbeeren mit Zucker kurz aufkochen, 5 Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und in der Erdbeermasse mit einem Schneebesen auflösen. Masse in Silikonformen (5 × 10 cm) ca. 5 mm dick einfüllen und tiefkühlen.

JOGHURT-BEEREN-CREME — Beerenmix mit Zucker kurz aufkochen, 5 Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und in der Beerenmasse mit einem Schneebesen auflösen. Schlagobers nicht zu fest aufschlagen. Joghurt in die Beerenmasse einrühren und Obers unterheben, bis eine homogene Creme entsteht. Ein Fünftel der Creme in eine Extraschüssel geben, zum Rest Johannisbeersaft hinzufügen und gut verrühren. Creme sofort in die vorbereiteten Formen mit dem tiefgekühlten Fruchtspiegel füllen, 10 Minuten anziehen lassen. Dann hellere Creme einfüllen, erneut 10 Minuten anziehen lassen. Sacherböden auf die Creme legen. Mindestens 6 Stunden tiefkühlen!

FERTIGSTELLUNG — Aus der Silikonform nehmen, umdrehen und antauen lassen. Mit Beeren und evtl. Schokoladespänen verzieren.

Tipps

- Statt der Silikonformen können Sie mit diesen Mengenangaben auch eine Tortenspringform (Ø 20 cm) verwenden.
- Statt frischer Beeren eignen sich auch tiefgekühlte Früchte.

Backhinweis

180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten

