OBSTBAU WINKLER

Birnen-Schokotorte

30 min | 4-5 Personen

Zutaten

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 6 EL warmes Wasser
- 280 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 Birnen
- 1 Zimtstange
- ½ Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 500 ml Sahne
- 30 g Kakaopulver
- 500 g Quark
- 100 g Zucker
- 100 g Naturjoghurt
- 6 Blatt Gelantine

Zubereitung

1. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.
2. Eigelb, Zucker und Wasser schaumig schlagen.
3. Mehl und Backpulver zur Eimasse geben und 5 min. rühren lassen. Eiweiß vorsichtig in den Teig unterheben.
4. Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 25 min backen. Biskuit auskühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.
5. 4 Birnen schälen und achteln.
6. Wasser, Zimtstange, Vanilleschote und Zucker zum Kochen bringen und Birnen 15 min darin köcheln lassen. Auskühlen lassen und aus dem Sud nehmen.
7. Sahne steif schlagen. Wenn sie fast steif ist den Kakaopulver einrieseln lassen.
8. Quark, Zucker und Naturjoghurt verrühren.
9. Gelantine einweichen, auflösen und zügig unter die Quarkmasse rühren. Kalt stellen.
10. Wenn die Masse zu gelieren beginnt ⅓ der Sahne unterheben.
11. Birnenspalten auf den unteren Biskuitboden verteilen, Schokocreme darauf geben und mindestens 5 Stunden kalt stellen. Den Deckel darauf legen und mit der restlichen Schokosahne bestreichen.
12. Torte nach Lust und Laune dekorieren: z.B. getrocknete Birnenscheiben und Minzblätter.

guten Appetit!

Wir freuen uns über euer Feedback, eure nachgemachten Gerichte oder eigene Kreationen aus unseren Produkten. Schickt uns gerne eure Bilder

obstbauwinkler
hofladen@obstbau-winkler.de