

Birnen-Schoko-Traum

Ein sahniger Obstkuchen mit Birnen und Schokolade



etwa 16 Stück

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm

etwas Fett

Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

1 EL Milch

Füllung:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 460 g)

400 g kalte Schlagsahne

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)

15 g Back Kakao

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

50 g Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

25 g Zartbitterschokolade

1

Vorbereiten: Obstbodenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2

Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Obstbodenform verteilen, glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Boden auf eine Tortenplatte legen.

3

Füllung: Birnenhälften auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 4 Hälften jeweils in 4 Spalten schneiden und beiseitelegen. Übrige Birnen in kleine Stücke schneiden. Sahne in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Gelatine fix einstreuen und die Sahne steif schlagen. Kakao sieben und mit dem Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Kakao-Zucker zufügen und kurz unter die Sahne rühren. Birnenstückchen und Schokoladenraspel unter die Sahne heben. Die Sahne auf dem Boden kuppelförmig verstreichen.

4

Verzieren: Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und die Birnenspalten damit besprenkeln. Die Birnenspalten auf die Torte legen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps:

- Sie können auch einen dunklen Boden zubereiten. Einfach 1 EL Dr. Oetker Kakao und 2 EL Milch unter den Teig rühren.

- Das Rezept lässt sich auch in einer Obstbodenform Ø 30 cm zubereiten.

Brenn- und Nährwerte
für Birnen-Schoko-Traum Rezept

	Pro 100 g / ml	Pro Portion / Stück
Brennwert	1.156 kJ / 276 kcal	1.145 kJ / 274 kcal
Eiweiß	4 g	4 g
Kohlenhydrate	28 g	27 g
Fett	17 g	17 g

Hinweis zur Berechnung:

1 Portion / Stück = $\frac{1}{16}$ des zubereiteten Rezepts