

Birnentorte



www.groebenhof.at

MÜRBTTEIG:

- 120g Mehl
- 80g Butter
- 40g Zucker
- 1 Eigelb
- etwas Marillenmarmelade zum bestreichen des Mürbteigbodens

BISKUIT:

- 4 Eier
- 120g Zucker
- 120g Mehl
- etwas Wasser

CREME:

- 1 dl Milch
- 100g Zucker
- 2 Eigelb
- 4 Blatt Gelatine
- 1/4 kg Topfen
- Saft einer Zitrone
- Mark einer halben Vanilleschote
- 1/4 l geschlagene Sahne
- 450g Birnen aus der Dose
- 200g Sahne
- 40g Döhler fond (Gelatinepulver)
- gemahlenen Krokant aus 100g Zucker und 100g Mandelstifte

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Mürbteig rasch einen Teig kneten und eine Stunde ruhen lassen. Ausrollen und in eine Tortenform legen und hellbraun backen. Mit Marillenmarmelade bestreichen.

Die Eier mit dem Zucker und etwas Wasser schaumig aufschlagen. Das Mehl hinein sieben und vorsichtig unterheben. In eine Springform (29cm Durchmesser) geben und bei 180°C ca. 25 Min. backen. Den Biskuit auf den Mürbteigboden setzen.

Die Milch mit dem Zucker aufkochen und mit den Eigelb abziehen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen lassen. Masse abkühlen und Topfen, Zitronensaft und das Mark der Vanilleschote einrühren. Nun die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme auf den Biskuitboden füllen. Die Birnen etwas kleiner schneiden und in die Creme stecken. Die ganze Torte kalt stellen. Wenn die Creme fest ist wird die ganze Torte mit der restlichen Sahne, die mit Döhler fond gebunden ist abgedeckt.

Als Garnitur wird auf die Torte der Krokant gestreut und mit Birnenspalten belegt.