

Birnen-Eierlikörtorte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
50 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen

Füllung:

400 g Birnen
75 ml Wasser
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
1 Gl. Wild-Preiselbeeren (angedickt, Füllmenge
395 g)

Eierlikör-Creme:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Bourbon-Vanille
40 g Zucker
350 ml Milch
250 ml Eierlikör
etwa 225 g kalte Schlagsahne



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Lecker schmeckt die Torte auch, wenn Sie statt Wildpreiselbeeren die gleiche Menge Pflaumenmus verwenden.
- Für den Boden können Sie statt der gemahlene Haselnüsse auch gemahlene Mandeln verwenden.
- Noch nussiger wird die Torte, wenn Sie vorher die gemahlene Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Bourbon Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Nüssen mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3. Füllung: Birnen schälen und achteln. Wasser, Zucker, Finesse und Birnenachtel in einen Topf geben, zum Kochen bringen und etwa 5 Min. dünsten. Anschließend die Birnen auf einem Sieb abtropfen und erkalten lassen.

4. Backpapier vom Boden abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. 3 Esslöffel

Wildpreiselbeeren zur Deko beiseitestellen. Von den übrigen Wildpreiselbeeren die Hälfte auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden darauflegen. Den oberen Boden mit der anderen Hälfte der Wildpreiselbeeren bestreichen und die Birnen dekorativ darauflegen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen.

5. Eierlikör-Creme: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puddingpulver nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber nur mit 350 ml Milch**, zubereiten. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, unter Rühren im heißen Pudding auflösen und in eine Rührschüssel geben. Den Eierlikör unterrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Creme etwas abgekühlt ist und zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Eierlikör-Creme vorsichtig in die Form geben und glatt streichen. Die übrigen Wildpreiselbeeren in Klecksen auf die Eierlikör-Creme geben und mit Hilfe eines Holzstäbchens dekorativ auseinander ziehen. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Torte nach Wunsch mit Zitronenmelisseblättchen dekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 13 g, Kh: 53 g, kJ: 1.538, kcal: 367