

Birnen-Käse-Sahnetorte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett

50 g gehobelte Haselnüsse

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne Torte

100 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

100 g Dr. Oetker Haselnusskrokant



Birnenfüllung:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 230 g)

500 g kalte Schlagsahne

450 g Joghurt

etwa 3 EL Williams-Christ-Birnengeist

1 Msp. gemahlener Zimt

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten, mit Backpapier belegen und mit den gehobelten Haselnüssen austreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Backmischung in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter und Eier zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Krokant unterrühren. Teig vorsichtig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4. Mitgebackenes Papier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Oberen Boden in 12 Tortenstücke schneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5. Birnenfüllung: Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen (1 Birnenhälfte zum Garnieren zurücklassen) und dann pürieren. Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) **nur mit** dem Birnenpüree mit einem Schneebesen glatt rühren. Dann Joghurt unterrühren und zuletzt die Sahne unterheben. Birnengeist kurz unterrühren und die Masse auf dem unteren Boden glatt streichen. 12 Tortenstücke auflegen und Kuchen etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Verzieren: Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) mit Zimt mischen und über den oberen Boden streuen. Übrige Birnenhälfte in dünne Spalten schneiden und die Torte damit verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 27 g, Kh: 41 g, kJ: 1.855, kcal: 441