

## Birnen-Schoko-Sahne-Torte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine



### Füllung:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 460 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Sahne Tortencreme  
600 g kalte Schlagsahne  
150 ml warmes Wasser

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

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Nach dem Backen Springformrand und -boden lösen und entfernen und Boden (nicht stürzen) auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3.** Obere Schicht des Bodens mit Hilfe eines Esslöffels dünn abnehmen und zerbröseln. Backpapier entfernen. Boden auf eine Tortenplatte legen, gesäuberten Springformrand darumstellen.

**4. Füllung:** Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 4 Hälften jeweils in 4 Spalten schneiden und beiseitelegen. Schoko-Sahne Tortencreme nach Packungsanleitung mit 600 g Sahne und 150 ml Wasser zubereiten. 3 Esslöffel der Creme kuppelartig auf den Boden streichen und mit Birnenhälften kreisförmig belegen. Übrige Creme kuppelartig darauf verstreichen und 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5.** Vor dem Servieren Springformrand lösen und entfernen. Torte dekorativ mit Birnenspalten belegen und die Gebäckbrösel aufstreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 24 g, Kh: 35 g, kJ: 1.569, kcal: 374