





Mousse-au-Chocolat-Birnen-Torte

Sahne-Torte mit Schokoladen-Sahne und Birnen

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

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

Füllung:

460 g Birnenhälften (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
600 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Schoko-Sahne
150 ml warmes Wasser

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch
Dr. Oetker Schokodekor Blätter
Zartbitter

1 Vorbereiten:

Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. 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 20 Minuten

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

3 Füllung:

Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Birnen in Spalten schneiden und fächerförmig auf dem Boden verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber mit** 250 ml aufgefangener Flüssigkeit zubereiten. Den Tortenguss über die Birnenspalten verteilen und kalt stellen, bis der Guss fest ist.

- 4 Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, warmes Wasser hinzufügen und mit einem Schneebesen 1/2 Min. gut verrühren. Sahne in 2 Portionen unterheben. Schoko-Sahne-Creme auf den Birnen glatt streichen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Tortenring lösen und entfernen. Den Rand mit einem Messer evtl. glatt streichen. Die Oberfläche mit Raspelschokolade bestreuen und mit Dekorblättern verzieren.