Birnen-Sahnetorte

Rezept für eine Torte

Für den Tortenboden:

150 g	Weizenmehl (Type 405)
60 g	Weizenpuder, Stärke
350 g	Vollei (7 Stück)
210 g	Zucker
	Salz, Zitrone, Vanille

Für das Birnenmus:

230 g	reife Birnen
70 g	Zucker
	Zimt, Nelken

Für die blanchierte Birnen:

2	Birnen
100 g	Wasser
100 g	Zucker

Für den Sahnefond:

300 g	Birnenmus
ca. 30 g	Zucker
6 Blatt	Gelatine
600 g	Sahne

Zubereitung:

Für den Tortenboden:
Die Eier und den Zucker unter ständigem Rühren in einem Topf auf ca. 40-50°C erwärmen. Anschließend wird die Masse mit einem Rührbesen kalt aufgeschlagen. Weizenmehl und Weizenpuder sieben und vorsichtig unterheben. Danach in eine Kuchenform geben und sofort backen. Um einen Tortenboden besser schneiden zu können, empfiehlt es sich ihn bereits einen Tag vorher zu backen.

Für das Birnenmus:
Die Birnen schälen und würfeln. Danach diese mit dem Zucker und den Gewürzen einkochen. Anschließend alles mit einem Pürierstab pürieren.

Herstellung der blanchierten Birnen:
Die Birnen schälen und in Spalten schneiden. Das Wasser und den Zucker aufkochen. Die Birnen hinzugeben. Je nach Reife der Birnen, so lange kochen bis sie bissfest sind. Danach sofort abgießen.
Tipp: Das Zuckerwasser kann zum Tränken der Tortenböden verwendet werden.

Für den Sahnefond:
Das Birnenmus und den Zucker auf ca 50°C erwärmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in den warmen Fond einziehen. Den Fond abkühlen lassen. Die Sahne aufschlagen und auf drei Mal nach und nach vorsichtig unter den Fond heben.

Im Holzbackofen:
bei 210° C einschießen und
ca. 35-40 min backen.

Im Elektro-Steinbackofen:
bei 210° C Oberhitze und
130°C Unterhitze
ca. 35-40 min backen.

Im Haushaltsbackofen:
bei 180° C einschießen und
ca. 35-40 min. backen.

Zusammensetzen der Torte:
Den Tortenboden[1] zweimal durchschneiden.
Einen Boden in einen Tortenring setzen, tränken[2] und die Birnen darauf verteilen.
Anschließend die Hälfte des Sahnefonds darauf streichen.

Nun wieder einen Boden darauflegen, tränken[2] und darauf die andere Hälfte der Sahne verteilen.
Die Torte nun zum durchkühlen für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Nachdem die Torte gut durchgekühlt ist kann sie mit ca. 600 g aufgeschlagener Sahne eingestrichen und nach Belieben verziert werden.

[1]Es bleibt ein Tortenboden übrig. Diesen können Sie einfrieren und für andere Torten benutzen.
[2]Zum Tränken kann das Zuckerwasser von den blanchierten Birnen.