

# Birnen-Quark-Torte mit Birnengeist

Kuchen » Birnen

## Zutaten (12 Stücke)

- » 175g Mehl
- » 1 Prise Salz
- » 80g Butter/Margarine
- » 165g Zucker
- » 1 Ei(er)
- » 10 Blatt Gelatine
- » 750g Birne(n)
- » 4 EL Birnengeist
- » 1 Zitrone(n)
- » 500g Quark
- » 500ml Schlagsahne
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 2 TL Puderzucker
- » 50g Schokolade (Vollmilch)
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Mehl, Salz, kalte Butter in Flöckchen, 40g Zucker und das Ei rasch zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30min kühlen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Einen Springformboden (Durchmesser 26cm) mit Teig auskleiden, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren. Etwa 15min backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. Birnen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Früchte mit 2EL Birnengeist beträufeln. Zucker mit 4 EL Birnensaft aufkochen, vom Herd nehmen. Gelatine darin auflösen. Zitronensaft, übrigen Birnengeist und Quark unterrühren.

4. Birnen auf dem Tortenboden verteilen. Creme kuppelartig darauf streichen. Etwa 3 Stunden kühlen. Sahne mit Vanille- und Puderzucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen. Die Torte mit der Sahne verzieren. Schokolade zu Spänen hobeln und auf die Torte streuen. Mit den Melisseblättchen garnieren.

Nährwerte: 450kcal/E7g/F26g/KH45g pro Stück

angelegt am: 01.12.2004

Rezept-Nr: 1328

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke