Glühweintorte mit Punschcreme und kleinen Birnen

Kuchen » Birnen

Zutaten (16 Stücke)

- » 6 Ei(er)
- » 240g Zucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 75g Mehl
- » 70g Stärke
- » 1 TL Backpulver
- » 11/2 Dosen Birne(n)
- » 1 Zitrone(n)
- » 1 kl. Orange(n)
- » 250ml Rotwein
- » 80ml Rum
- » 2 Sternanis
- » 1 Beutel Glüh-Fix
- » 6 Blatt Gelatine
- » 50g Mandelblättchen
- » 150g Schlagsahne
- » 1-2 TL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 3 Eier trennen. Eiweiß mit 3EL kaltem Wasser steif schlagen, dabei 125g Zucker und 1Pk. Vanillinzucker einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Mehl mit 50g Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterziehen.

2. Masse in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Umluft nicht geeignet!) ca. 30min backen. Auskühlen lassen.

3. Birnen aus der Dose abtropfen lassen. Zitronen- und Orangenschale fein abreiben, Saft auspressen. Zitrussaft und -schale mit Rotwein, 100g Zucker, 50ml Rum und Sternanis aufkochen. Gewürzbeutel und Birnen hineingeben. Ca. 1 Stunde auskühlen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Birnen herausheben, abtropfen lassen. Gewürzbeutel entfernen. 3 Eier trennen. Eigelb mit 20g Stärke in den Punsch rühren, aufkochen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Eiweiß mit 15g Zucker steif schlagen, unterheben und abkühlen lassen.

5. Biskuit waagerecht halbieren, um unteren Boden einen Tortenring legen. Böden mit 30ml Rum beträufeln, Hälfte der Punschcreme auf unteren Boden streichen. Mit zweitem Boden bedecken. Restliche Creme darauf streichen. Birnen halbieren, in die Creme drücken. Ca. 4 Stunden kalt stellen.

6. Mandeln goldbraun rösten. Sahne mit 1Pk. Vanillinzucker steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen, Rand mit Sahne einstreichen. Die Mandeln daran drücken. Torte mit Puderzucker bestäuben. Mit Sternanis und Zimtstangen verzieren.

Nährwerte: 210kcal/E5g/F7g/KH27g pro Stück

angelegt am: 22.01.2004 Rezept-Nr: 836

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