Holunder-Sahne-Torte mit Birnen

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (12 Stücke)

- » 800g Birne(n)
- » 60ml Zitronensaft
- » 150g Butter/Margarine
- » 250g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 3 Ei(er)
- » 220g Mehl
- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 3 TL Backpulver
- » 75g Joghurt (natur)
- » 5 Blatt Gelatine
- » 325ml Holundersaft
- » 325ml Birnensaft
- » 1 Sternanis
- » 40g Stärke
- » 700ml Schlagsahne
- » 1 Pk. Tortenguß (klar)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 155°C vorheizen. 750g Birnen putzen, in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Butter, 150g Zucker, Salz, Vanillinzucker, Eier verrühren. Mehl, Puddingpulver, Backpulver mischen, mit dem Joghurt unter die Eimasse rühren. Springformboden (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Birnen auflegen, ca. 50min backen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Je 200ml Holunder- und Birnensaft, Anis, Rest Zucker aufkochen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, dann unter die heiße Saftmischung rühren. Aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Creme im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen. 400ml Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Creme auf den Tortenboden streichen, ca. 2 Stunden kühlen. Tortenring entfernen. Birne putzen und in Spalten teilen. Rest Säfte aufkochen, die Birne darin dünsten, herausnehmen. Tortenguss mit 3EL Wasser anrühren, Saftmischung damit binden. Birne auf die Torte legen, mit Guss überziehen. Sahne steif schlagen, Torte verzieren.

Nährwerte: 520kcal/E7g/F31g/KH54g pro Stück

angelegt am: 02.02.2004 Rezept-Nr: 923

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