

Birnenstich mit Schokolade und Verpoorten Original



Zutaten

Zutaten Birnen:

100 ml Wasser
70 g Zucker
1 TL Zitronensaft
8-10 Birnen

Zutaten Pudding:

100 g Zartbitter Schokolade
2 Eigelbe
3 EL Zucker
300 ml Milch
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
45 g Speisestärke
Mark einer Vanilleschote

Für später:

200 ml Sahne
1 Pkg Sofortgelatine
1 Pkg Sahnesteif

Zutaten Boden:

5 Eier
150 g Puderzucker
120 g Mehl
1 Pkg Backpulver
50 g Speisestärke
Mark einer Vanilleschote
100 g gehobelte Mandeln
Zucker nach Belieben
80 g zerlassene Butter

Zubereitung

Birnen:

1. Birnen schälen und entkernen, in Hälften schneiden. Wasser, Zucker, Zitronensaft in einem Topf mischen. Birnen zugeben und 5-10 Min. köcheln lassen, Birnen sollten weich sein.

2. Abgießen, auskühlen lassen und beiseite stellen.

Pudding:

1. Schokolade zerkleinern.

[Link zum Rezept: Birnenstich mit Schokolade und Verpoorten Original](#)

Birnenstich mit Schokolade und Verpoorten Original

2. Eigelbe und Zucker cremig rühren, beiseite stellen.
3. 125 ml Milch mit Speisestärke anrühren.
4. Restliche Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Schokolade und Vanillemark erhitzen. Unter Rühren aufkochen, Speisestärke einrühren und einkochen.
5. Eigelbmischung gründlich einrühren, aber nicht mehr kochen. Beiseite stellen.

Boden:

1. Ofen auf 180 C vorheizen.
2. Eier, Vanillemark und Zucker mindestens 5 Min. schaumig rühren.
3. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und unterheben.
4. Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
5. Mandeln und Zucker auf dem Teig verteilen.
6. Ca. 25-30 Min. backen. Anschließend mit der zerlassenen Butter beträufeln.
7. Ca. 10 Min. auskühlen lassen und dann in 2 Platten teilen und komplett auskühlen lassen.

Zusammensetzen der Einzelteile:

1. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Birnen mit einem Tuch nochmal leicht abtupfen und achteln, auf dem Boden verteilen.
2. In den abgekühlten Pudding die Sofortgelatine einrühren. Sahne mit 1 Pkg Sahnesteif steif schlagen und unter den Pudding heben.
3. Pudding auf den Birnen glattstreichen und den Deckel oben drauf legen.
4. Für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank.

Leser-Tipp

Das Rezept ist ausgelegt für eine 26er, 28er Springform. Wenn man keine Birnen weich kochen möchte, können auch Birnen aus der Dose verwendet werden. Sahnesteif auf den Boden gestreut vermindert das Aufweichen.

[Link zum Rezept: Birnenstich mit Schokolade und Verpoorten Original](#)