

# Birnentorte mit Schokolade und Eierlikör

## Zutaten

für den Biskuitboden:

- 6 Eier
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 220 g Zucker
- 280 g Mehl
- 2 TL Backpulver

für die Füllung der Torte:

- 6 Birnen
- 150 ml Birnensaft
- 600 g Zartbitterkuvertüre
- 800 ml Sahne
- 1 Sahnesteif
- 3 Pkg Gelatine
- 450 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Löffelbiskuits
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 100 g Cornflakes

## Zubereitung

Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Eiweiß unterheben, dann mit dem Mehl und dem Backpulver mischen.

35-40 Minuten bei 175 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend Torte einmal durchschneiden.

Die Birnen schälen, halbieren und in dem Birnensaft bissfest dünsten. Herausnehmen auf einen Teller abtropfen lassen.

Kuvertüre schmelzen, 200 g davon flüssig auf den untersten Tortenboden streichen. Erkalten lassen.

Die Birnen in der restlichen Kuvertüre eintauchen und auf einem Rost oder Backpapier trocknen lassen. Ein Teil der Kuvertüre mit den Cornflakes verrühren und kleine Tupfen auf dem Backpapier trocknen lassen. Aus der restlichen Kuvertüre auf Backpapier Spiralen oder Ornamente formen, zur Verzierung der Torte.

Den übriggebliebenen Birnensaft mit 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör im Topf kurz erwärmen und die Biskuits kurz darin schwenken, dann auf den untersten Boden mit der Kuvertüre legen. Darauf die erkalteten Birnen mit dem Kuvertüreüberzug.

4 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. 600 g Sahne steif schlagen. 3 Pkg Gelatine anrühren. Die Eigelbmischung mit dem Eiweiß vermischen, anschließend die Sahne vorsichtig unterheben, dann 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben. Die aufgelöste Gelatine darunterheben.

Die Hälfte der Mischung auf den untersten Boden mit den Birnenhälften gießen, den zweiten Boden darauf legen und den Rest der Sahnemasse darüber gießen.



[Link zum Rezept: Birnentorte mit Schokolade und Eierlikör](#)

# Birnentorte mit Schokolade und Eierlikör

3 Stunden im Kühlschrank steif werden lassen.

1 Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen und den Rand der Torte damit bestreichen, die Kuvertüre Tupfen und die Ornamente zur Verzierung der Torte benutzen.

## **Leser-Tipp**

Statt Birnen kann man auch sehr gut Äpfel verwenden, dann nimmt man anstatt Birnensaft Apfelsaft.

[Link zum Rezept: Birnentorte mit Schokolade und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)