

Birnentorte mit Eierlikör und Schokolade "Heaven and Hell Cake"

Zutaten

Für 1 Kuchen mit Durchmesser 26 cm. Ca. 12 Stück

Birnensud:

500 g Williams Christ Birnen
oder eine andere saftige und wohlschmeckende Sorte
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Wasser
3 EL Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Kardamom

Boden: (Hell)

3 Eier
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Bio Zitrone
50 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Msp Cayennepfeffer
30 g flüssige Butter
150 g gemahlene Mandeln
120 g gehackte Zartbitterschokolade
300 g geraspelte Rote Beete (vorgekocht und vakuumiert)
Butter oder Margarine zum Ausfetten

Creme: (Heaven)

vorbereiteter Birnensud
abgetropfte Birnen
6 Blatt Gelatine
4 Eier
100 g Zucker
1 Vanilleschote
Eiswürfel

Tortenguss:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml kaltes Wasser
2 EL Zucker



[Link zum Rezept: Birnentorte mit Eierlikör und Schokolade "Heaven and Hell Cake"](#)

Birnentorte mit Eierlikör und Schokolade "Heaven and Hell Cake"

1 Pkg klarer Tortenguss

Baisertupfen:

50 g Eiklar

100 g Zucker

35 ml Wasser

Deko:

100 g Zartbitterschokolade

1 EL gehackte Pistazien

1 Birne

Zubereitung

Der Sud: (muss mind. 12 Stunden ziehen)

Für den Sud die Birnen schälen, Kernhaus entfernen und in gleich große Spalten schneiden. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit dem Wasser, Zucker und Gewürzen aufkochen lassen. Birnen hinzugeben und diese bei offenem Topf auf kleiner Flamme weich kochen (ca. 15 Minuten). Den Topf vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Im Kühlschrank – am besten über Nacht – durchziehen lassen.

Der Boden: (Hell)

Den Backofen auf 175 Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten und kalt stellen. Die Eier mit dem Zucker, Salz und dem Abrieb einer unbehandelten Zitrone in der Küchenmaschine hellcremig aufschlagen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und Cayennepfeffer vermischen und auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unter die Eimasse heben. Die flüssige Butter unter den Teig rühren. Die Mandeln, Schokolade und geraspelte rote Beete unter die Masse ziehen.

Den Teig in die Springform füllen und im Ofen ca. 30 Minuten backen. Nach der Stäbchenprobe aus den Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Creme: (Heaven)

Den Sud aus dem Kühlschrank nehmen und die Birnen abtropfen lassen. Den Sud dabei auffangen. Gelatine im kalten Wasserbad einweichen. Die Eier trennen. Das Eiweiß in den Kühlschrank geben. Wird zum Teil noch für die Deko verwendet.

Die Eidotter mit dem Zucker in einer Edelstahlschüssel cremig aufschlagen.

In einer separaten Schüssel die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark

auskratzen. Das Vanillemark mit der Schale in den Birnensud geben. Den Sud erwärmen, aber nicht kochen. Die

Vanilleschote aus dem Sud entfernen und den Birnensud zur Eigelb – Zuckermasse geben. Über einem heißen Wasserbad

die Masse solange aufschlagen, bis eine Creme entstanden ist. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen.

Die Creme vom heißen Wasserbad nehmen und über einem kalten Wasserbad mit Eiswürfel kalt schlagen. Sobald die Creme anfängt fest zu werden, die Sahne unterziehen.

Den Tortenboden (Hell) mit einem Tortenring umschließen. Den Tortenring mit einer Tortenrandfolie (im Fachhandel erhältlich) auskleiden. Die abgetropften Birnen auf den Tortenboden verteilen und die Creme darüber geben. Die Torte bis zum Festwerden in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach geben.

Sobald die Creme fest bzw. der Kuchen gefroren ist, kann mit der Verzierung angefangen werden. Den Tortenguss mit dem Zucker in einem Topf mit dem Kochlöffel (keinen Schneebesen) verrühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Wasser hinzugeben. Unter ständigem Rühren den Tortenguss kurz aufwallen lassen. Von der Herdplatte nehmen und auf den Kuchen von der Mitte aus den Tortenguss verteilen. Die Torte kalt stellen, bis der Guss fest ist.

Für den Baiser das Eiklar in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Den Zucker und das Wasser aufkochen lassen und in einem feinen Strahl unter ständigem Rühren zum Eischnee geben. Den Eischnee kalt schlagen lassen. Den fertigen Baiser in einen Spritzbeutel mit einer 10 mm Lochtülle füllen und in Tupfen auf den Kuchen verteilen. Rund um den Tortenboden ebenfalls Tupfen aufspritzen und diese mit der Rückseite eines Kaffeelöffels hochziehen. Den Baiser mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

[Link zum Rezept: Birnentorte mit Eierlikör und Schokolade "Heaven and Hell Cake"](#)

Birnentorte mit Eierlikör und Schokolade "Heaven and Hell Cake"

Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. In einer Ecke ein kleines Loch schneiden und in Kreisen über die Torte zeichnen. Die Birne in 2 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Die Stücke der Länge nach teilen und den unteren Teil durch die Schokolade ziehen. Zum fest werden auf ein Pralinengitter oder ein Backpapier legen. Anschließend auf der Torte verteilen. Die Pistazien über die Torte streuen und fertig ist das Meisterstück.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachbacken wünscht
A. M. Fischb. "Experimentelle Cuisine"

Leser-Tipp

Heaven and Hell. Der Name ist Programm. Cayennepfeffer und Rote Beete werden von einer Eierlikör Birnencreme umschmeichelt.

Gutes Gelingen beim Nachbacken wünscht Euch Experimentelle Cuisine

[Link zum Rezept: Birnentorte mit Eierlikör und Schokolade "Heaven and Hell Cake"](#)

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