

Schoko-Birnen-Tarte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für eine Tarteform 12cm x 36cm

Boden:

100 g Mehl
1 EL Kakaopulver
40 g weiche Butter
1 Ei
50 g Zucker
1/2 Pkg Vanillezucker

Füllung:

110 g Zucker
1/2 Pkg Vanillezucker
2 Eier
100 g Margarine
150 g Mehl
1/2 Pkg Backpulver
5 EL Kakaopulver
100 g Saure Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 reife Birnen

Topping:

50 g Kuvertüre Zartbitter
1 EL Mandelblättchen



Zubereitung

Boden:

Mehl, Kakao, Zucker und Vanillezucker mit der Butter verkneten, anschließend das Ei unterkneten. Den Teig in die Tarteform drücken.

Füllung:

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Zucker, Vanillezucker, Eier und Margarine schaumig rühren, Saure Sahne unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Den Teig in die Form füllen, die Birnen darauf legen und ca. 30 Min. bei 190 °C backen.

Topping:

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Kuvertüre schmelzen. Den ausgekühlten Kuchen mit Kuvertüre und Mandelblättchen dekorieren.

[Link zum Rezept: Schoko-Birnen-Tarte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

Schoko-Birnen-Tarte mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Schoko-Birnen-Tarte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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