

Verpoorten-Birnentorte mit gerösteten Birnenchips

Zutaten

für den Boden:

- 175 g Butter
- 175 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- 50 g dunkle Schokolade
- 2 EL Kakao

für die Verpoorten Birnen-Torten-Füllung (Füllung 1):

- 5 saftige Birnen
- 400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Gelatine-Pulver

für die Birnen-Sahne-Füllung (Füllung 2):

- 300 ml Sahne
- 2 Pkg Sahnesteif

für den Tortenbelag:

- 100 g gehobelte Mandeln
- 1 EL Kakaopulver
- 2-3 sehr knackige Birnen

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die übrigen Zutaten hinzufügen. Schokolade raspeln und unter die Nussmasse rühren. Eine Springform einfetten und den Nussteig einfüllen. Bei 180 Grad 40 Minuten lang backen.

Während der Schokoboden im Ofen ist, die 5 Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben und die Birnen hinzugeben. Kurz erwärmen, bis die Birnen etwas weicher sind.

Den Tortenboden aus der Springform nehmen, auskühlen lassen. Mit einem Tortenrahmen einen im Durchmesser etwas kleineren Boden ausstechen und den Rahmen um diesen Boden stellen. (Nur)den Rand des Bodens mit den Eierlikör-Birnen belegen (Wölbung nach oben). Die restlichen Birnen im Eierlikör pürieren und die Gelatine hinzufügen. Wenn die Masse schon etwas abgekühlt (also etwas fester) ist, auf die Birnen im Tortenrahmen geben, sodass sie gerade bedeckt sind. Es sollte noch mindestens ein Drittel des Pürees übrig sein. Die Torte weiter kühlen.

Für die Birnen-Sahne die Sahne mit dem Festiger steif schlagen und das übrig gebliebene Birnenpüree unterrühren. Auf die Torte geben und diese mindestens 3 Stunden kalt stellen.

In dieser Zeit kann man die Birnenchips vorbereiten: Mit einer Raspel (Hobel) sehr dünne Scheiben der Birnen abschneiden. Diese bei 100 bis 120 Grad auf einem Backblech etwa eine Stunde trocknen und rösten. Zwischendurch umdrehen. Wenn die Schale gebräunt ist und sich kräuselt, sind sie fertig.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Birnentorte mit gerösteten Birnenchips](#)

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

Verpoorten-Birnentorte mit gerösteten Birnenchips

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, gegebenenfalls etwas zuckern.

Die durchgekühlte VERPOORTEN-Birnentorte vom Rahmen befreien, mit Kakaopulver bestäuben und mit den Mandeln dekorieren. Mit den Birnenchips ausgarnieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Birnentorte mit gerösteten Birnenchips](#)

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