

Birnentorte

Zutaten:

Für den Teig:

200 g gemahlene Mandeln
200 g Zucker
4 Eiweiß
3 EL Speisestärke

Für den Belag:

3 große Dosen Birnen
400 ml Schlagsahne
400 ml Birnensaft
4 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Zubereitung:

Zucker mit der Speisestärke vermengen. Eiweiß steif schlagen. Dabei die Zuckermischung nach und nach dazugeben, anschließend die Mandeln unterrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 175° C ca. 30 Minuten backen. Tortenboden auskühlen lassen.

Für den Belag die Birnen abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Birnensaft auffangen (400 ml). Puddingpulver mit 4 EL Birnensaft und 2 Päckchen Vanillezucker verrühren. Die

Birnenstücke mit dem restlichen Saft ankochen lassen. Den angerührten Pudding unterrühren und kurz aufkochen. Die Pudding-Birnenmasse auf dem Tortenboden verteilen.

Torte ca. 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen.

Sahne mit Sahnesteif und dem restlichen Vanillezucker steif schlagen. Geschlagene Sahne gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen und nochmals kühl stellen.

Mit Birnenstückchen garnieren und gekühlt servieren.

Druck-Version

