

# Birne-Helene-Torte

---



## **Zutaten für 26er Springform (12 Stücke):**

### **-Biscuit:**

100 g Mehl

60 g Butter

8 g Vanillezucker

100 g Zucker

2 Eier

30 g Schokoladenraspel

1 TL Backpulver

### **-Füllung:**

1 Dose Birnen (825 g)

2 Packungen Tortenguss

180 g Zartbitterschokolade

### **-Belag:**

200 ml Sahne

1 Pkt. Sahnesteif

8 g Vanillezucker

20 g Zartbitterschokolade

1 Stich Butter

**Zubereitung:**

Zuerst den Biscuitboden herstellen. Hierzu Butter schaumig aufschlagen, dann Zucker und Vanillezucker zufügen und ebenfalls einrühren. Die Eier einzeln zugeben und den Teig pro Ei je 1 Minute schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und in zwei Portionen unter die Butter-Ei-Zuckermasse arbeiten. Zuletzt die Schokoraschel unterheben.

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Springform mit Backpapier bespannen und den Rand mit Backpapier auskleiden. Den Teig in die Springform hineingeben, glattstreichen und für 25 Minuten backen. Nach der Backzeit den Springformrand entfernen und den Boden auf ein Gitterrost stürzen und auskühlen lassen.

Unterdessen die Birnenhälften abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Nachdem der Biscuitboden gebacken ist, auskühlen lassen; einen Tortenring um den Boden legen. Die Birnen gleichmäßig auf dem Biscuitboden verteilen.

Dann die Schokoladencreme herstellen. Dazu den Birnensaft mit Wasser auffüllen, bis 500ml erreicht sind. Hieraus gem. Packungsanleitung, jedoch ohne Zucker, mit dem Tortenguss zubereiten. Dann die 180 g Schokolade in grobe Stücke hacken und im Tortenguss unter Rühren schmelzen lassen. Die Creme kurz anziehen lassen, im Anschluss auf die Birnen geben, verstreichen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Danach den Kuchen vorsichtig vom Tortenring befreien. Diesen danach wieder mit dem Tortenring umschließen.

Dann die Sahne mit Vanillezucker sowie Sahnesteif steifschlagen und auf die ausgekühlte Schokocreme streichen.

Abschließend einen Stich Butter im Topf schmelzen, die restliche Schokolade zugeben und unter Rühren bei geringer Hitze mit der Butter vermischen. Die Schokolade dann auf die Tortenoberfläche sprengeln. Kuchen kaltstellen.

Vor dem Servieren den Tortenring entfernen.

***Nährwertangaben: 299 kcal p.P., 30 g KH p.P.***