

Baisertorte mit Birnen

Mehr als gezuckerter Eischnee: Das Rezept für frische Baisertorte mit Birnen kombiniert die Süße des Baisers mit der Frische der Birnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

120 g	Butter
8 Stk.	Birnen
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
200 g	Mehl
80 g	Mandeln
0.5 Packungen	Backpulver
500 ml	Milch
1 EL	Kokosnussraspeln
1 EL	Johannisbeergelee
1 EL	Staubzucker
	Butter (für die Form)

Baiser Masse

2 Stk.	Eiweiß
1 TL	Zitronensaft
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Eingangs für die Baisertorte mit Birnen die frischen Birnen gründlich reinigen und dann hálften. Mit einem scharfen Küchenmesser das Kerngehäuse entfernen.
2. In einer Schüssel nun die Butter weich werden lassen. Mit einem elektrischen Pürierstab Vanillezucker, Zucker und Salz hinzufügen. Backofen auf 175 Grad Celsius einstellen.
3. Eier aufschlagen, trennen und Eiklar auffangen. Portionsweise Eierdotter untermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Backpulver in das Mehl gleichmäßig einsieben, im Anschluss portionsweise unter das Ei-Zucker-Gemisch geben.
4. Abschließend Mandeln und Milch unterrühren. Die fertige Teigmasse in einer runden Backform (Springform) verstreichen. Diese vorab mit Butter gründlich einfetten. Auf den Teig die Birnenhälften setzen, diese leicht andrücken.
5. Der Kuchen geht für die nächsten 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen. In der Zwischenzeit Eiklar mit dem frischen Zitronensaft in einem hohen Gefäß mithilfe eines elektrischen Rührgeräts steif schlagen. Dabei vorsichtig Vanillezucker und Zucker hinzufügen. Einen Spritzbeutel zur Hand nehmen. Die fertige Baisermasse hineingeben und kleine Tuffs aus Eischnee auf den Kuchenrand setzen.
6. Den fertigen Kuchen nach Wunsch mit Johannisbeer- oder Himbeergelee bestreichen. Schokoraspel und Kokosflocken darüber streuen.

Tipp

Natürlich lässt sich die zuckersüße Baisertorte mit Birnen auch mit anderen Früchten, wie Stachelbeeren und Äpfeln, zubereiten.