

# Birnentorte

Wer Birnen liebt, sollte sich das Rezept von der Birnentorte nicht entgehen lassen. Die Torte kann zu jeder Jahreszeit serviert werden, passt aber am besten in die Herbstzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 5,4 h



## Zutaten

### Zum Belegen

1 Dose <a href="#">Birnen</a> (ca. 460g ATG)
--

### Für den Teig

2 Stk. <a href="#">Eier</a>
-----------------------------

125 g <a href="#">Zucker</a>
------------------------------

75 ml Birnensaft (von der Dose)
---------------------------------

100 ml Öl
-----------

2 EL Backkakao
----------------

150 g Mehl
------------

0.5 Packungen Backpulver
--------------------------

### Für die Creme

400 g <a href="#">Mascarpone</a>
----------------------------------

400 ml <a href="#">Schlagobers</a>
------------------------------------

200 ml Birnensaft (von der Dose)
----------------------------------

2 EL <a href="#">Zucker</a> (oder Süße nach Belieben)
---

1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
---

7 Blätter Gelatine
--------------------

Nach Belieben Zimt
--------------------

## Zubereitung

1. Für die **Birnentorte** den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Parallel die Birnen über einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.
2. Dann die Eier mit dem Zucker ein paar Minuten dick-schaumig aufschlagen.
3. Jetzt unter Rühren das Öl und die 75 ml Birnensaft hinzufügen.
4. Nun das Mehl, den Kakao und das Backpulver (gesiebt) hinzufügen und nur so lange unterrühren, bis man einen gleichmäßigen Teig hat.
5. Diesen hinterher in die Springform geben und im Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen. Sollte der Boden beim Backen zu dunkel werden, einfach die Form mit einem Stück Alufolie abdecken (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
6. Für die Creme das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.
7. Nun den Mascarpone mit dem Zucker glatt rühren.
8. Danach die Gelatine-Blätter nach Packungsanleitung einweichen.
9. Dann die 200 ml Birnensaft erhitzen (nicht Kochen) und die Gelatine darin auflösen lassen.

10. Jetzt ca. 2 - 3 EL Mascarponecreme nach und nach unter den Birnensaft rühren (Temperatenausgleich).
  
11. Als nächstes den Topfinhalt zu der restlichen Mascarponecreme geben und gründlich unterrühren.
  
12. Danach das Schlagobers nach und nach unterheben.
  
13. Jetzt den Kuchenboden auf eine Servierplatte setzen und einen Tortenring drumherum legen. Dann ca. die Hälfte der Creme in die Form geben und glatt streichen.
  
14. Nun die Birnenhälften gleichmäßig verteilt, mit der Schnittfläche nach unten auf die Creme setzen und leicht andrücken.
  
15. Dann die restliche Creme hineingeben und glatt streichen. Die Torte sollte nun für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen, besser wäre allerdings über Nacht.
  
16. Vor dem Servieren die Torte nach Belieben mit etwas Zimtpulver bestäuben.

## **Tipp**

Für einen noch intensiveren Birnengeschmack kann man den Boden der Birnentorte zusätzlich mit etwas Birnenmarmelade bestreichen. Wer lieber frische Birnen bevorzugt, sollte diese vorher weich dünsten und zudem eine Flasche Birnensaft kaufen.