



## Schoko für die Birne

(Schokoladetorte mit Birnen)

### Zutaten

- 125 g Zucker
- 100 ml Öl
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 2 EL Kakao
- 1/2 Pck. Backpulver
- 2 Dosen Birnen (à 460 g)
- 2 Pck. Tortenguss klar
- Marmelade nach Geschmack, Grand Marnier
- 600 g Sahne
- 6 EL Kakaogetränkepulver

### Schritt 1

Für den Boden den Ofen auf 180° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.

### Schritt 2

Öl und Milch unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen

lassen. Gewölbten Teil der Torte abschneiden, Marmelade – aufgekocht und mit Grand Marnier verfeinert auf den Tortenboden streichen.

### Schritt 3

Die Birnen abtropfen lassen, Saft auffangen. Den Boden mit einem Ring umstellen, Birnen darauf verteilen. Den Guss mit 500 ml Birnensaft nach Packungsanweisung zubereiten. Über die Birnen gießen und erstarren lassen. Sahne und Kakaopulver steif schlagen, auf die Birnen geben. Mit Schokoraspeln bestreuen.

Viel Spass beim “Nachbacken”

Bon Appetit