



Schokoladentorte mit Birnen

Zutaten:

- 2 Eier
- 125 g Staub-/ Puderzucker
- 100 ml neutrales Öl
- 100 ml Milch
- 150 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Orange
- 2 EL Backkakao
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 2 Dosen Birnen (à 460 g)
- 2 Pkg. Tortenguss klar
- Marmelade nach Geschmack, optional Grand Marnier

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz richtig dick-cremig aufschlagen.

Nun das Öl und die Milch kurz unterrühren. Das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver vermischen und über die Masse sieben. Die abgeriebene Orangeschale dazugeben. Vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine, mit Backpapier ausgelegte Springform mit 26 cm Durchmesser füllen und bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 30-40 Minuten backen. Bitte die Stäbchenprobe machen, jeder Herd bäckt anders.

Die Torte aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.

Fertigstellung:

Eventuell den gewölbten Teil der Torte abschneiden, vernaschen :-) Marmelade mit dem Grand Marnier verfeinern und auf den Torten Boden streichen.

Die Birnen in ein Sieb gießen, den Saft dabei auffangen.

Den Tortenboden mit einen Tortenring umstellen, die Birnen darauf verteilen. (eventuell etwas klein schneiden)

Für den Guss das Tortengelee laut Packungsanweisung mit 500 ml Birnensaft zubereiten.

Etwas abkühlen lassen und über die Birnen gießen und erstarren lassen. Das Schlagobers/Sahne cremig schlagen und das Trinkschokolade-Pulver (keinen Backkakao) dazugeben und steif schlagen. Auf die Birnen geben und glattstreichen.

Nach Belieben dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht Dir wie immer Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte - Rezepte - Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR - „Gudrun von Mödling“ und müssen - vor Verwendung - schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.