

Birnen-Biskuit-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 mittelgroße Eier, 2 Esslöffel Wasser, 100 gr Zucker, 100 gr Mehl, 1-2 Dosen Birnen, 2 Päckchen Tortenguß klar, 2 Tafeln Vollmilchschokolade, 2-3 Becher Sahne, Eierlikör zum Bestreichen.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180°C vorheizen.

Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

Eier, Wasser, Zucker und Mehl einen Biskuitteig herstellen und in die Springform geben.

Im Ofen 15-20 Minuten backen.

Kuchen aus den Ofen nehmen und zum schnelleren Abkühlen Rand von der Form nehmen.

Birnen abgießen und Saft auffangen.

Birnen auf dem Kuchen verteilen.

1/2 l Birnensaft mit dem Tortenguß kochen und die Schokolade miteinkochen.

Tortenring um den Kuchen legen und den Schokoladenguß heiß daraufgießen und kalt werden lassen.

Sahne steif schlagen und auf den abgekühlten Kuchen streichen.

Mit Eierlikör begießen und glatt streichen und mit einem Rest Sahne verzieren.

Viel Spaß!