

Birnentorte

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Butter, 125 gr Zucker, 150 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Dose Birnen, 0,25 l Weißwein, 0,25 l Birnensaft, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 2 Esslöffel Zucker, 3 Becher Sahne, 3 Päckchen Sahnesteif, ml Eierlikör.

Die Vorbereitungen:

Die Birnen abtropfen lassen (Saft auffangen) und in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und dem Ei einen Mürbeteig herstellen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben. Bei 180 ° C 20 Minuten backen. Boden abkühlen lassen, den Springformrand nach dem Lösen wieder um den Boden legen. Die in Scheiben geschnittenen Birnen auf dem Boden legen, einige Scheiben zum Verzieren übrig behalten. Aus dem Birnensaft, Weißwein, Zucker und Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen und über die Birnen gießen. Abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und evtl. etwas Zucker steif schlagen. Etwa 2/3 der Sahne auf den Kuchen verteilen und 1/3 der Sahne auf dem Rand des Kuchens als Verzierung spritzen. Zum Schluss in die Mitte des Kuchens den Eierlikör gießen. Mit den Birnenscheiben garnieren. Guten Appetit!!