

Saftiger Birnen-Schokokuchen

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig

200 g Zartbitterkuvertüre
4 Eier (L)
150 g weiche Butter
160 g Zucker
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 TL Backpulver
300 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver

Außerdem

1 Glas (540 g) Odenwald Williams-Christ-Birnen
250 ml Schlagsahne
1 Beutel Sofort-Gelatine
150 g Bonne Maman Caramel

Zubehör

Springform (Ø 24-26 cm)
Backpapier

Zubereitung:

Von der Kuvertüre einige Späne zum Garnieren abschneiden und beiseitelegen. Restliche Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eigelb unterrühren. Kuvertüre zügig unterrühren, die mit Backpulver gemischten Mandeln und das Puddingpulver dazugeben und anschließend den Eischnee unterheben.

Boden einer Springform (Ø 24-26 cm) mit Backpapier auslegen.

Teig hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 180 Grad) ca. 40-45 Minuten backen. Kuchen eventuell nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken. Boden auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf eine Kuchenplatte setzen.

Birnen abtropfen lassen. Schlagsahne steif schlagen und die Gelatine unterschlagen. Bonne Maman Caramel unterrühren. Kurz kühl stellen, dann die Caramel-Sahne auf dem Tortenboden verstreichen. Die Birnen darauf setzen und mit den Schoko-Spänen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit



Guten Appetit!