

Birne-Zabaione-Torte

für eine Springform mit Ø26cm

für den Boden:

150g Mehl
2 Eier
150g brauner Zucker
125g Butter
100g Zartbitterschokolade
200g Saure Sahne
1TL Natron
1 El Kakao

für die Füllung:

3 große Birnen
250ml Wasser
1 1/2 Packung Vanillepuddingpulver
2El Zucker
450g Zabaione-Joghurt
200ml Schlagsahne
1 Beutel + 3 TL Sofortgelatine
150g Schokolade
1El Kokosöl



Für den Boden den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform fetten und mit Mehl austreuen. Die Schokolade sowie die Butter schmelzen und zum abkühlen beiseite stellen. Das Mehl mit Natron und Kakao einmal sieben und ebenso bereit stellen.

In einer Rührschüssel Eier und Zucker zusammen aufschlagen bis die Mischung hell cremig ist. Dann Butter, Schokolade und Saure Sahne nacheinander unterrühren und zuletzt die Mehlmischung in kleinen Portionen untermischen.

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und ca. 30 Minuten backen. Der Boden ist fertig, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr am Stäbchen klebt. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Füllung kochen wir zuerst ein Birnenkompott. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Das Wasser mit den Birnenstückchen in einem Topf aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Birnen weich werden und beginnen, zu zerfallen. Das Puddingpulver mit etwas Wasser und dem Zucker anrühren und zu den Birnen geben. Weiter köcheln lassen, bis die Mischung eindickt. Zum Abkühlen abdecken und kalt stellen.

Den Boden in der Mitte durchschneiden und das untere Teil auf eine Kuchenplatte stellen und mit einem Tortenring umschließen.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Den Zabaione-Joghurt in eine Schüssel füllen. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Dann die Sofortgelatine nach und nach mit dem Schneebesen einrühren und weiter mischen, bis die Masse wieder glatt aussieht. Jetzt zuerst die erkaltete Puddingmasse auf dem Boden verteilen, dann die Joghurtcreme darauf geben und ebenfalls verteilen. Den zweiten Boden auflegen und andrücken. Den Kuchen schön eingepackt in den Kühlschrank stellen und mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

Den Tortenring vorsichtig lösen und zuletzt den Schokoladenguss zubereiten. Die Schokolade schmelzen, das Kokosöl dazu geben und in der Schokolade auflösen. Etwas abkühlen lassen und über die Torte gießen, sodass die Oberfläche bedeckt ist und die Schokolade an den Seiten etwas herunter läuft. Zurück ins Kalte stellen und den Guss fest werden lassen.