Rotwein-Birnentorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Hans-Jürgen Heitz zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 50 g Mehl
- 60 g Mandelblättchen (fein gerieben)
- 3 Eier
- 30 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Schale von 1/2 Zitrone
- 50 g Kristallzucker
- 30 g Butter (zerlassen)

Creme:

- 4 Blatt Gelatine
- 250 ml guter Rotwein (z.B. Sorte Zweigelt)
- 130 g Kristallzucker
- 3 Dotter (Eigelb)
- 250 ml Sahne

Garnitur und Gelee:

- 1 kg Birnen
- ca. 400 ml guter Rotwein (wie oben)
- 130 g Kristallzucker
- 1 kleines Stück Zimtrinde
- Schale von 1/2 Orange
- 8 Blatt Gelatine

Außerdem:

- Salz, Butter, Mehl

Zubereitung

1. Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Springform (26 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Mehl mit den geriebenen Mandeln vermischen. Eier trennen. Dotter mit Puderzucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale und Prise Salz gut schaumig rühren (Küchenmaschine ca. 5 Minuten). Eiklar mit Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen. Zuerst die Mehl-Mandelmischung, dann den Schnee und zuletzt die zerlassene Butter unter die Dottermasse heben. Masse in die Form füllen und glatt verstreichen. Biskuit im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen. Biskuit aus dem Rohr nehmen und in der Form auskühlen lassen. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wein, Zucker und Dotter gut verrühren und über Wasserdampf dick cremig aufschlagen (dauert ca. 5 Minuten). Masse vom Dampf nehmen, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Masse abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Sahne schlagen und unterheben. Creme auf dem Tortenboden verstreichen. Torte mit Frischhaltefolie zudecken und für ca. 5 Stunden kühl stellen.

2. Birnen schälen und Kugeln ausstechen (Tipp: Kugelausstecher). Rotwein mit Zucker, Zimtrinde und Orangenschale aufkochen. Birnenkugeln darin bei mittlerer Hitze unter öfterem Umrühren bissfest kochen (dauert ca. 10 Minuten). Birnenkugeln mit einem Siebschöpfer behutsam aus dem Fond heben und auf einen Teller setzen. Gelatine (braucht in diesem Fall nicht eingeweicht zu werden) im noch heißen Weinfond (sollte ca. 350 ml sein; eventuell einkochen) auflösen. Fond durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und die Birnen wieder zugeben.

3. Mischung ca. 1 Stunde abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Birnenkugeln mit dem Rotweinfond auf der Creme verteilen. Torte zum Festwerden des Gelees für 8 Stunden kühl stellen. Torte mit einem Messer vom Formrand lösen, Tortenreifen abheben. Torte in Stücke schneiden.

4. Wünsche allen ein Gutes Gelingen und einen Guten Appetit.