# Schokoladen-Kuppeltorte mit Birnen




## Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

### Boden:

- 4 Eigelb
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver
- 10 g Kakaopulver

### Füllung:

- 1 Dose Birnen (460 g)
- 5 Blatt Gelatine
- 125 ml Milch
- 150 g Zartbitterkuvertüre (Backschokolade)
- 500 ml Sahne

- 4 Esslöffel Zucker

## Außerdem:

- 2 Esslöffel brauner Rum
- 2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
- 300 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Esslöffel kakaohaltiges Getränkepulver
- 2 Esslöffel Zucker
- Schokoladenspäne

# Zubereitung

1. Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.

2. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.

3. In den vorgeheizten Backofen (Temperatur 190-200°C) etwa 20-25 Minuten backen. Auf einen Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.

4. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Eine Schüssel (Durchmesser etwa 26 cm mit Frischhaltefolie oder Alufolie ausgelegt) mit dem unteren Boden auslegen. Für die Füllung Birnen auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Gelatine in wenig Wasser einweichen.

5. Milch erwärmen und die Kuvertüre darin auflösen. Die ausgedrückte Gelatine hinzufügen und so lange rühren, bis sie gelöst ist. Die Schokoladenmilch kalt stellen. Sobald die Flüssigkeit anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen, Zucker hinzufügen und alles unterheben. Die Masse in die Schüssel füllen, glatt streichen, mit den Birnenspalten belegen.

6. Den oberen Boden mit Rum tränken und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den Boden mit der bestrichenen Seite auf die Birnenspalten legen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag die Kuppel auf eine Tortenplatte stürzen. Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Getränkepulver unterrühren. Die Kuppel mit einer Palette damit einstreichen und mit Schokoladenspäne bestreuen.