Stracciatella-Birnen-Torte



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

Obstfüllung:

- 1 große Dose Birnen
- 13 g Speisestärke
- 160 ml Fruchtsaft oder Wasser

Schokofüllung:

- 3 Blatt Gelatine
- 65 ml Milch

- 75 g Zartbitterkuvertüre
- 250 ml Sahne
- 2 Esslöffel Zucker

Stracciatellafüllung:

- 3 Blatt Gelatine
- 250 ml Sahne
- 2 Esslöffel Zucker
- 75 g Schokotropfen

Außerdem:

- 500 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 4 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Boden 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.

2. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.

3. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.

4. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen.

5. Abgekühlten Boden zwei Mal quer durchschneiden. Den

unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem hohen Ring umstellen.

6. Für die Fruchtfüllung die Birnen abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Birnenstücke in kleine Würfel schneiden. Aufgefangenen Fruchtsaft oder Wasser in einen kleinen Topf geben. Die Stärke mit etwas von der abgemessenen Flüssigkeit verrühren. Restliche Flüssigkeit zum Kochen bringen. Die Stärkemischung auf einmal hineinschütten, kurz aufwallen lassen und vom Herd nehmen. Die Birnenwürfel unterrühren. Fruchtfüllung auf den unteren Boden geben und etwas abkühlen lassen.

7. Inzwischen die Schokofüllung zubereiten. Dazu die Gelatine für 5 Minuten in kaltes Wasser einweichen. Milch erwärmen und die Kuvertüre darin auflösen. Die ausgedrückte Gelatine hinzufügen und so lange rühren, bis sie gelöst ist. Die Schokoladenmilch kalt stellen.

8. Sobald die Flüssigkeit anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen, Zucker hinzufügen und alles unterheben. Schokofüllung auf die Fruchtfüllung geben und glatt streichen. Den mittleren Boden darauf legen.

9. Für die Stracciatellafüllung die Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen, Zucker hinzufügen und zum Schluss die eingeweichte und wieder ausgedrückte Gelatine unterrühren.

10. Die Schokotropfen mit einem Kochlöffel oder Schneebesen kurz einrühren, damit die Sahne nicht braun wird. Füllung auf den mittleren Boden geben und glatt streichen. Den oberen Boden darauf legen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

11. Torte mit einen Messer aus den Ring lösen. Die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Rundherum und oben einstreichen. Mit etwas Raspelschokolade und

Haselnuss-Krokant bestreuen.