Birne-Helene-Torte

Zutaten für eine Torte:



Boden:
3 Eier
90 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl

Füllung:
1 große Dose Birnen
3 Päckchen Tortenguss klar
60 g Zucker
750 ml Birnensaft (von der Dose, mit Wasser auffüllen)
400 ml Sahne (2 Becher)
2 Tafeln Vollmilchschokolade (200 g)
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Päckchen Sahnesteif
Etwas Eierlikör

Zubereitung:
Für den Biskuit das Eigelb mit dem Besen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und dem 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, darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen. Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder

Pergamentpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bei einer Temperatur von 190 Grad backen.
Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
Boden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Mit einem hohen Tortenring umlegen.
Für die Füllung Birnen in Scheiben schneiden und auf den Biskuit legen. Birnensaft mit Tortengusspulver und Zucker verrühren und aufkochen lassen. Kleingeschnittene Schokolade darin auflösen und sofort auf die Birnen gießen. (Achtung! Füllung läuft evtl. aus dem Ring heraus, also nicht zuviel auf einmal hineingießen.) Torte erkalten lassen.
Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen und 2/3 auf die Torte streichen. Den Rest auf den Tortenrand streichen.
Mit Eierlikör (nicht zu viel!) verzieren.

Tipp:
Für ein Backblech die doppelte Menge verwenden.

Vielen Dank an Nicole R. für dieses leckere Rezept.