

# SCHOKO-BIRNEN-TORTE

## Zutaten für den Boden:

180g Butter  
180g Zucker  
1 Tüte Vanillinzucker  
3 Eier  
160g Mehl  
½ Tüte Backpulver, gesiebt  
3 EL Kakao, gesiebt  
150g Schmand

## Zutaten für die Füllung:

1 Dose Birnen (460g Abtropfgewicht)  
250g Magerquark  
250g Mascarpone  
200g Sahne  
2 Tüten Vanillinzucker  
6 Blatt Gelatine  
1 EL Kakao

## Variante mit frischen Birnen

450g Birnen in 1,5 Liter kochenden Wasser und ca. 20g Zucker für 15-20 Min bissfest kochen. Die Birnen ab sieben und klein würfeln. Den Birnensaft auffangen und mit Zimt abschmecken.

## Zubereitung

### Boden:

Butter, Zucker und Vanillinzucker mit Handrührgerät oder Küchenmaschine cremig rühren. Nach und nach die Eier hinzugeben. Mehl, Backpulver und Kakao sieben und zum Teig geben und gut unterrühren. Bevor man den Teig in die Springform gibt, hebt man noch den Schmand unter. Den Teig in eine gefettete Springform (26cm) gegen und gleichmäßig verstreichen.

Im vorgeheizten Ofen (180 Grad/Ober-und Unterhitze) den Boden 40 Min backen.

Den Boden nach dem Backen ganz auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Den Tortenboden auf eine Platte legen und den Tortenring um den Kuchen spannen. Gelatine in kaltem Wasser je nach Anleitung einweichen. Birnen in Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. (Oder direkt die Variante mit den frischen Birnen verwenden.) Die Birnen in kleine Stücke schneiden. 150ml des Birnensaftes Mascarpone, Quark, Vanillinzucker verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 50ml des warmen Birnensaftes auflösen. Von der Mascarponecreme 3-4 EL zu der Gelatine geben und verrühren (Temperaturausgleich). Die Gelatine zu der Creme geben und gut verrühren. Geschlagene Sahne unter die Creme ziehen, wenn die Masse zu gelieren beginnt. Ein Drittel der Creme auf dem Boden verstreichen, die Birnen verteilen und das zweite Drittel der Creme auf die Birnen geben, mit der Gabel ein Wellenmuster formen. Nach 2-3 Std, wenn die Masse fest ist, kann der Tortenring entfernt werden.

Vor dem Servieren den Kakao mit einem Sieb über die Torte geben.