

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 13.9.2024

Birnen-Cappuccino-Torte

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für die Cappuccino-Sahne:

500 g Sahne
2 Tütchen Instant-Cappuccinopulver (28 g, z. B. Getränkepulver Cappuccino Cremig Zart)
40 g Puderzucker
30 g Sahnesteif (4 Pck. à 8g)

Für den Teig:

100 g Zartbitterschokolade
80 g weiche Butter
80 g Zucker
5 Eigelb (Gr. M)
200 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
2 EL Rum (nach Belieben)
5 Eiweiß (Gr. M)

Außerdem:

4-5 Birnen (ca. 450 g Nettogewicht)
600 ml Wasser
8 EL Zucker
8 EL Zitronensaft
4 Zimtstangen
10 g Back-Kakao

Zubereitung:

1. **Für die Cappuccino-Sahne** die Sahne und Cappuccinopulver in einem Topf erwärmen, bis sich das Pulver gelöst hat.
2. Die Cappuccino-Sahne am besten in 2 Portionen in hohe Rührbecher geben, auskühlen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. **Für den Boden** den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (150 Grad Umluft) vorheizen.
4. Zartbitterschokolade fein hacken oder raspeln. Weiche Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach Eigelb unterrühren. Jedes Eigelb ca. 1/2 Minute verrühren.
5. Schokolade, Mandeln und Backpulver mischen und in 2–3 Portionen kurz unterrühren. Rum nach Belieben zufügen.
6. Eiweiß steif schlagen und in 2 Portionen locker unter die Schokoladen-Mandelmasse heben.
7. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig darin verteilen. Im heißen Backofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
8. Anschließend den Tortenboden aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und den Boden auf einem Kuchenrost kalt werden lassen.
9. Birnen schälen, halbieren und entkernen.
10. Wasser, Zucker, Zitronensaft und Zimt in einem Topf aufkochen. Birnenhälften zugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Topf vom Herd ziehen und die Birnen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
11. Dann die Birnenhälften gut abtropfen lassen, in dünne Spalten schneiden und fächerartig auf dem Tortenboden verteilen. 12 Spalten zur Dekoration zurück behalten.
12. Puderzucker und Sahnefestiger vermischen. Die Cappuccino-Sahne steif schlagen, Sahnefestigmischung dabei einrieseln lassen.
13. Einen Tortenring um den Tortenboden schließen und die Sahne auf dem Boden glattstreichen. Im Kühlschrank nochmals 1 Stunde durchkühlen lassen.
14. Zum Servieren die Torte auslösen, auf eine Platte setzen. Mit Kakaopulver bestäuben und die zurückbehaltenen Birnenspalten dekorativ darauf anrichten.