

Birnentorte mit Eierlikör

Zutaten | 8 Portionen

100 g	Mehl
100 g	Mandeln, gehackt
75 g	Zucker
100 g	kalte Butter
1 Dose	Birnen
¼ l	Weißwein
1 Pkg.	Puddingpulver
2 EL	Zucker
400 g	Sahne
	Eierlikör nach Geschmack

Zubereitungszeit: 40 Min., Ruhezeit: 30 Min., Backzeit 20 Min.

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl, Mandeln, Zucker und Butter zu einem Mürbeteig zügig verkneten. Den Teig in eine eingefettete Springform drücken, bis der Boden der Form vollständig bedeckt ist. Anschließend die Form mit dem Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Im Backofen den Mürbeteigboden ca. 20 Minuten bei 200 °C Umluft abbacken.
- Boden aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte geben und einen Tortenring drumherum setzen.
- Für die Füllung die Birnen abtropfen lassen und den Saft auffangen.
- Birnen klein schneiden und auf dem Tortenboden verteilen.
- Puddingpulver mit dem Zucker und ca. 3 EL-Birnensaft gut glattrühren. Weißwein und restlichen Birnensaft in einen Topf füllen und zusammen aufkochen. Puddingpulvermischung unterrühren. Alles kurz aufkochen lassen bis die Flüssigkeit andickt ist. Birnensaftpudding vom Herd nehmen und auf dem Birnen-Mürbeteigboden verteilen und alles gut abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen. Zweidrittel auf den Birnen verteilen, den Tortenring entfernen und die Sahne auf der Torte glattstreichen.
- Den Rest der steif geschlagenen Sahne in eine Spritztülle füllen und eine Zierkante damit um die Torte spritzen. Nach Geschmack mit einem Löffel den Eierlikör in der Tortenmitte verteilen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 189 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
496 kcal	33,5 g	38,0 g	4,9 g	60,9 mg