

Birnentorte mit Quark

Für 12-14 Stücke

Zutaten

Mürbeteig:

150 g Mehl
75 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Belag:

1 Dose Williams Christ Birnen (850 ml)
2 cl Birnengeist
250 g Sahnequark (40% Fett)
125 g Zucker
20 ml Zitronensaft
2 cl Birnengeist
1 Pk. Gelatine (gemahlen)
3 EL Birnensaft
500 ml Schlagsahne
2 EL Zucker
2 Pk. Sahnesteif

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit & Backzeit 10-15 Minuten (210°C, mittl. Schiene)

1. Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form geben und mit leicht bemehlten Händen auseinanderdrücken. Mit dem Teigroller glätten und mehrmals mit der Gabel einstechen. Den Tortenboden auf der mittleren Schiene goldgelb backen und abkühlen lassen.
2. Zum Belegen die Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, in Spalten schneiden. Um den Boden einen Tortenring stellen und diesen mit Birnengeist beträufeln. Mit den Birnen belegen.
3. Für die Quarkmasse Sahnequark, Zucker, Zitronensaft und Birnengeist gut verrühren. Die Gelatine mit Birnensaft quellen lassen und auflösen. Kurz abkühlen lassen und mit 1-2 EL Quarkmasse verrühren. Danach zur Quarkmasse in die laufenden Rührbesen geben und auf die Birnen streichen. Am besten über Nacht kühl stellen.
4. Zum Servieren die Schlagsahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und auf der Torte verteilen. Mit Häufchen aus Schokoladenspänen verzieren (oder im Wasserbad geschmolzene Kuvertüre mit Hilfe eines Löffels über die Torte sprengen).

Evtl. mit Blatt-Gelatine probieren, da die Creme mit gemahlener Gelatine ab und zu nicht gelungen ist.