

Halbgefrorene Torte mit Walnüssen und Birnenstreusel

Zutaten für den Birnenstreusel (für 4 Personen):

- 600 g Birnen
- 270 g Mehl
- 175 g kalte Butter
- 125 g Zucker
- 50 g Walnüsse
- 1 Messerspitze Zimt

Für die Streusel alle Zutaten außer den Birnen miteinander verkneten und kaltstellen. Die Birnen schälen, entkernen, würfeln und in eine Auflaufform oder kleine Förmchen geben. Anschließend die Streusel gleichmäßig auf den Birnen verteilen. Bei 175 Grad (Heißluft) 25 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für das Halbgefrorene:

- 50 g Zucker
- 1 EL Butter
- 100 g Walnüsse
- 1 Prise Salz
- 400 g Sahne
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Zucker
- 4 Eier

Für das Nusskrokant Zucker und Butter in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen. Anschließend die Walnüsse und 1 Prise Salz dazugeben und umrühren. Auf Backpapier abkühlen lassen.

Eine Springform oder kleine Tortenförmchen mit Frischhaltefolie auslegen. Eier trennen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und zugedeckt kaltstellen. Eigelb mit Zucker 4-5 Minuten hellcremig aufschlagen. Anschließend Creme fraîche und Walnuss-Krokant hinzugeben. Danach Eischnee und Sahne vorsichtig unterheben und die Masse 4-5 Stunden einfrieren.

Zutaten für die Brombeer-Soße:

- 200 g Brombeeren
- 40 g Puderzucker

Die Brombeeren durch ein Sieb streichen und das Fruchtpüree mit Puderzucker abschmecken.

Anrichten:

Die halbgefrorenen Törtchen vorsichtig aus der Form lösen und auf Teller oder Platten stürzen. Birnenstreusel und Soße daneben anrichten und nach Geschmack garnieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Sendetermin: 09.07.2022
Koch/Köchin: Theresa Coßmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen