

# Birnen-Schachbrett-Torte

## Zutaten für den Schokoladen-Biskuitteig:

- 3 Eier
- 3 EL Wasser
- 150 g Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 100 g Mehl

Eier mit Wasser und Zucker schaumig schlagen. Backpulver, Speisestärke, Kakaopulver und Mehl in die Schaummasse sieben und gut verquirlen. Den Teig in einer Springform auf der mittleren Schiene im Ofen bei 175 Grad 30-45 Minuten backen.

Tip: Die beste Methode, um herauszufinden ob der Teig fertig ist, ist die "Fingerprobe". Wenn sich Teig hart anfühlt, ist er durchgebacken. Auskühlen lassen und in 2 gleich dicke Scheiben schneiden.

## Zutaten für den Mürbeteig (Boden der Torte):

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 150 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 TL Backpulver

Mehl und Backpulver auf eine Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde formen und den Zucker hineingeben. In den Zucker eine Mulde für das Ei formen. Mit einer Gabel Ei und Zucker verquirlen. Mit der in Stücke geschnittenen Butter zu einem Teig kneten, den Teig ausrollen und in eine runde Backform geben. 10 Minuten bei 175 Grad auf der mittleren Schiene backen - kann je nach Ofen variieren.

## Zutaten für das Birnenkompott:

- 1 kg Birnen
- 250 ml Wasser
- Ingwer
- Tortenguss
- Zimt
- Zucker

1 Birne für die spätere Deko übrig lassen. Die anderen Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zimt, frischem Ingwer und Zucker in Wasser bissfest kochen. Mit etwas Tortenguss andicken und abkühlen lassen.

## Zutaten für die Marzipanschicht:

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- Puderzucker

Die Marzipan-Rohmasse zu einer Kugel kneten, mit etwas Puderzucker bestreuen und passend zu einer Springform ausrollen.

## Zutaten für die Zubereitung:

- 100 g Birnengelee
- 1,5 l Sahne

· 4 Beutel Sahnesteif

Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Die beiden Biskuitböden mit Hilfe von Dessertteller, Untertasse und Tasse (oder Glas) in jeweils 3 Ringe (je circa 2,5 Zentimeter breit) und eine Mitte schneiden.

Birnengelee auf dem Mürbeteigboden verstreichen. Die ausgerollte Marzipanrohmasse auf das Birnengelee legen.

Für das Schachbrettmuster den äußeren und den inneren Ring einer Lage Biskuitboden auf die Marzipanschicht legen. Die Zwischenräume mit Birnenkompott ausfüllen. Die Sahne in einen Spritzbeutel geben und auf der Kompottschrift verteilen.

Für die nächste Schicht den mittleren Ring und die Mitte des Biskuits auf die Birnenkompottringe legen und die Zwischenräume wieder mit Kompott und Sahne füllen. Entsprechend 1 oder 2 weitere Schichten auflegen. Die letzte Schicht mit dem Rest der Sahne bestreichen. Restlichen, zerbröselten Biskuitboden darauf verteilen.

Die Torte nach Belieben garnieren.

Sendung/Quelle: Mein schönes Land TV

Sendetermin: 01.11.2020

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)