

Birnen-Preiselbeer-Torte

Zutaten für den Mürbeteig:

- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl

Butter, Puder- und Vanille-Zucker und Salz verkneten. Dann das Mehl dazugeben und nochmals gut durchkneten. Ist der Teig fest genug, kann er direkt in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) gegeben werden. Sollte er noch zu weich sein, einfach kurz in den Kühlschrank legen.

Den Tortenboden mit einer Gabel einige Male einstechen und bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 10 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Zutaten für den Biskuitteig:

- 3 Eier
- 3 EL warmes Wasser
- 150 g Zucker
- 50 g Kakao
- 2-3 EL Milch
- 175 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver

Die Eier mit dem Wasser schaumig rühren, den Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen. Kakao mit der Milch glatt rühren und zu der Eimasse geben. Das Mehl mit Backpulver mischen und langsam unterheben. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 45 Minuten backen und ebenfalls auskühlen lassen.

Zutaten für die Joghurt-Quark-Creme:

- 6 Blatt Gelatine
- 10-12 eingeweckte, halbe Birnen
- 1 Glas Preiselbeer-Marmelade
- 250 g Schichtkäse
- 500 g Joghurt
- 500 g Quark
- 150 g Zucker
- ½ Zitrone
- 1 Becher Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den ausgekühlten Biskuitboden in zwei Hälften teilen. Die obere Hälfte für einen anderen Kuchen oder ein Dessert verwenden oder einfrieren.

Der Mürbeteig bildet die unterste Tortenschicht und wird zunächst mit 6 EL Preiselbeer-Marmelade bestrichen. Darauf kommt, umgedreht, die untere Hälfte des Biskuitbodens. So kann die Marmelade in den Teigboden einziehen.

Nun einen hohen Tortenring befestigen. Die Birnenhälften mit etwa 4 EL Preiselbeer-Marmelade füllen. Anschließend die Cremefüllung anrühren. Hierfür Schichtkäse, Joghurt und Quark in eine Schüssel geben, Zucker und den Saft der ½ Zitrone dazugeben. Die Masse mit einem Schneebesen kräftig verrühren, bis sie glatt ist.

Die Sahne steif schlagen, zur Creme geben und vorsichtig mit einem Schneebesen verrühren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in eine Metallschale legen. Etwas Wasser in einem Topf erwärmen und die Schale mit der Gelatine aufs Wasserbad setzen, bis die Gelatine sich auflöst. Achtung: Gelatine darf nicht kochen!

Für den Temperatenausgleich zunächst 2 EL Creme in die warme Gelatine geben und kräftig verrühren. Erst danach die Gelatinemasse zur Creme geben und wieder kräftig rühren. Gut ein Viertel der Cremefüllung auf der Torte verteilen und anschließend die gefüllten Birnenhälften verkehrt herum auflegen. Die restliche Quarkcreme darübergerben und glatt streichen. Die Torte 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zum Garnieren:

- 1 frische Birne
- 4 EL Preiselbeer-Marmelade
- 12-14 Blättchen Minze oder Zitronenmelisse

Die Birne in feine Spalten schneiden und fächerförmig auf die Torte legen. Daneben für jedes Stück 1 kleinen Klecks Preiselbeer-Marmelade und 1 Blatt frische Minze oder Zitronenmelisse setzen.

Sendung/Quelle: Mein schönes Land TV

Sendetermin: 06.09.2020

Koch/Köchin: Elisabeth Dallmann/Katlin Mikolon

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