



Bonne Maman®

Caramel-Birnen-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Biskuit:

5 Eier (M)
150 g Zucker
1 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
3 EL heißes Wasser
180 g Mehl
1 TL Backpulver

Außerdem:

1 Glas (380 g) Bonne Maman Caramel
4 Birnenhälften aus dem Glas
(z. B.: Odenwald Williams-Christ-Birnen halbe Frucht)
600 ml Schlagsahne
2 Beutel Sofort-Gelatine
4 EL Krokant



Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei etwa ein Drittel Zucker einrieseln lassen. Zum Schluss Zitronensaft unterrühren. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Orangenschale und Wasser schaumig schlagen. Eischnee darauf geben. Mehl mit Backpulver mischen und darüber sieben. Alles mit einem Teigschaber locker unterheben.
2. Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25 Minuten backen. Biskuit ca. 15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
3. Boden 2 x waagrecht durchschneiden. Unteren Boden und mittleren Boden mit Caramel (bis auf einen kleinen Rest zum Garnieren) bestreichen. Birnen abtropfen lassen. Sahne steif schlagen und die Sofort-Gelatine unterrühren. 8-10 EL Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Sahne auf den oberen Tortenboden spritzen. 4 EL Sahne für Tortenrand beiseite stellen. Restliche Schlagsahne auf den Caramelböden verstreichen. Torte zusammensetzen, Tortenrand mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen. Birnen halbieren, auf die Torte legen und mit dem restlichen Caramel beträufeln.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit