



## Birnen-Nusstorte

### Zutaten für ø 18 cm:

100 g glattes Mehl  
 3 g Backpulver  
 5 g Kakao  
 3 kleine Eier  
 125 g weiche Butter  
 100 Staubzucker  
 1 Pkg. Vanillezucker  
 25 g Haselnüsse  
 1 Prise Salz

### Zutaten für die Creme:

4 Blatt Gelatine  
 300 g Birne Zimt Fruchtaufstrich  
 30 g Kristallzucker  
 50 ml Amaretto  
 250 ml Schlagobers  
  
 250 ml Schlagobers  
 1 Pkg. Sahnesteif  
 Schokoraspeln  
 Birnenkompott

### Zubereitung:

Backrohr auf 170 °C vorheizen. Tortenform mit Butter einstreichen und den Boden mit Backpapier auslegen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver und Kakao versieben.

Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und der Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Nüsse und Mehlmischung abwechselnd unterziehen.

Die Masse in die Tortenform füllen, glatt streichen und 35 bis 45 Minuten backen. (Nadelprobe machen)

Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

Den Kristallzucker unter ständigem Rühren in einer Pfanne schmelzen bis er karamellisiert. Karamell von der Hitze nehmen. Den Fruchtaufstrich unterrühren und die Gelatine darin auflösen. Mit Amaretto ablöschen und leicht auskühlen lassen.

250 ml Schlagobers steif schlagen. Ein Drittel davon in die Birnenmasse rühren. Den Rest vorsichtig unterziehen.

Tortenboden in der Mitte horizontal durchschneiden. Die Tortenform am Rand mit Backpapier auskleiden, Den unteren Tortenboden mit ein bisschen Birne Zimt Fruchtaufstrich einstreichen. Wieder in die Tortenform setzen und die Birnencreme darauf verteilen. Glatt streichen und etwas anziehen lassen. Dann erst den oberen Tortenboden darauf setzen. Über Nacht kühl stellen.

Zum Dekorieren Birnenstücke aus dem Kompott nehmen und auf einer Küchenrolle trocken tupfen. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Kaltgestellte Torte aus der Tortenform nehmen. Mit dem Schlagobers einstreichen. Den Rand mit Schokoraspeln einstreuen. Mit restlichem Schlagobers und den Birnenstücken dekorieren.

