

Schoko - Birnenkuchen

Für den Tortenboden:

3 Eier
150 g Zucker
90 ml Speiseöl
110 ml Sprudelwasser
1 TL Vanillezucker
selbstgemacht (oder
1 Päck. gekauft)
75 g Weizenmehl 405
75 g gem. Mandeln
oder Nüsse
40 g Schokoraspe
2 TL Backpulver

Für den Belag:

460 g eingelegte Birnen
(Abtropfgewicht)
150 g Zartbitter-
kuvertüre

Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).

Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig aufschlagen. Unter rühren Speiseöl und Wasser zugeben. Weizenmehl, Backpulver sieben und mit den Mandeln und den Schokoraspe unter die Masse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø gießen und ca. 30-35 Minuten backen. Im Anschluss aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Birnen abtropfen lassen und kleinschneiden. Den Tortenboden auf eine Kuchenplatte stürzen und mit einem Tortenrand umstellen. Für den Belag Schmand mit San apart verrühren. Kuvertüre schmelzen und zum Schmand geben. Mit einem Schneebesen einrühren. Puderzucker und Vanillezucker zugeben. Mit der Sahne unterheben. Birnenstücke auf dem Tortenboden verteilen. Schokocreame darauf verteilen. Mit einem Löffel leichte Dellen eindrücken und diese mit Eierlikör beträufeln. Den Kuchen zwei Stunden kühlen. Tortenrand abnehmen und mit Schokospänen dekorieren.

400 g Sahne
steifgeschlagen
2 EL San apart
400 g Schmand
1 geh. EL Puderzucker
1 TL Vanillezucker
Etwas Eierlikör,
Schokospäne

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30-35 Minuten

