

# Schokoladen/Birnentorte



- 1 mittelschwerer, warmgeschlagener Schokoladen-Bisquit ø24cm (4 Eier, 120g Zucker, 120g Mehl, 1 TL Schokoladenpulver)
- 1 mittelgrosse Büchse Birnen (Abtropfgewicht: 240 g)
- 6 dl Rahm (Sahne)
- 150 g dunkle Schokolade

Schwarzwälderspäne für die Garnitur

## Zubereitung:



Einen warmgeschlagenen, mittelschweren Schokoladenbisquit mit 30g Mehl und 30g Zucker pro Ei herstellen und zwei Böden daraus teilen. Einen Karton auf die Grösse des Bisquits zuschneiden. Den unteren Teil des Bisquits auf den Karton legen und einen Tortenring darum spannen.



Eine leichte Canache aus 100g Rahm und 150g dunkler Schokolade (oder Couverture) zubereiten. Die Masse glatt rühren und erkalten, jedoch nicht erstarren lassen.



Der restliche Rahm steif schlagen. Die noch flüssige Canache vorsichtig dazugeben...



...und einmelieren bis die Canache gleichmässig im Rahm verteilt ist.



Um den unteren Tortenboden einen Tortenring umlegen und eine erste Schicht der Schokoladenmasse darauf verteilen.



Dann die Birnen darauf legen...



...und wieder eine Schicht Schokoladenmasse darauf geben. Nun sollte etwa gut die Hälfte der Masse verbraucht sein.



Nun den oberen Tortenboden auf die Schokoladenfüllung legen und nochmals etwas Schokoladenmasse darauf verstreichen. Dieses Mal eine dünnere Schicht.



Zuletzt werden Schwarzwälderspäne auf die Schokoladenmasse verteilt. Die Torte und die restliche Schokoladenmasse mind. 1 Stunde kalt stellen. Dann vorsichtig den Tortenring ablösen. Auf den Rand die restliche Schokoladenmasse mit einer kleinen Sterntülle aufdressieren (siehe auch Ananastorte, zweitunterstes Bild)...



...und fertig ist das Meisterwerk.

### Varianten und Tipps:

Natürlich kann diese Torte auch "alkoholisiert" werden. Dabei geht man vor wie bei der Ananastorte, nur dass anstelle von Ananassaft der Birnensaft eingedickt und statt dem Kirsch ein Williams verwendet wird.

Eine weitere Variante ist, den unteren Tortenboden vor dem Auftragen der Schokoladenmasse mit Konfitüre (Marmelade) zu bestreichen. Für die, die es etwas süsser mögen.

Es sollte darauf verzichtet werden der Schokoladenmasse eine grössere Schokoladenmenge beizufügen. Wird zuviel Canache dem geschlagenem Rahm beigemischt, zerfällt die Struktur. Das Ergebnis ist eine "griessig" schmeckende Masse.

Die gleiche Schokoladenmasse ist auch im Rezept für die Schokoladen-Roulade enthalten.