

Schoko-Birnen-Torte

Zutaten für 1 große Torte:

- 1 Biskuitboden (Schoko, oder nach unserem [Rezept](#))

Für die Creme

- 600 ml Sahne
- 400 g Schokolade (Zartbitter, 4 Tafeln)
- 2 Päckchen Sahnesteif



Für den Belag

- 820 g Birnen (1 Dose, oder 6 frische Birnen geschält, halbiert und kurz in Wasser gekocht.)

Für die Glasur

- 100 g Schokolade (Zartbitter, 1 Tafel)
- 1 EL Kokosfett

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten
Ruhezeit:	4 Stunden

So bäckst du eine Schoko-Birnen-Torte selber

1. Backe zuerst einen hohen Schokobiskuitboden, lasse ihn auskühlen und teile ihn in 3 Böden. Dafür empfehle ich dir ein großes Messer oder ein Tortenschneideset. Ist dir das Backen zu aufwendig, dann kannst du auch gut auf fertige Schoko-Biskuitböden aus dem Supermarkt zurückgreifen, mit denen wir sehr gute Erfahrungen gemacht haben.
2. Gib die Sahne mit der Schokolade in einen Topf und schmelze sie unter leichtem Erhitzen. Lasse sie dann für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank gut auskühlen. Gib das Sahnesteif zur Schokosahne und schlage sie mit Hilfe eines Mixers zu einer festen

Creme.

3. Gieße die Birnen ab.
4. Lege einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte, umschließe ihn mit einem Tortenring und verteile die halbierten Birnen darauf. Verteile etwas Schokosahne darüber und gib dann den zweiten Biskuitboden darauf. Verteile wieder etwas Schokosahne und gib den letzten Biskuitboden darauf. Nun streichst du die Oberseite noch mit Schokosahne ein. Löse den Tortenring und verteile mit Hilfe eines Backspatels auch Schokosahne rund um den Tortenrand.
5. Schmelze für den Guss die Zartbitterschokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad und lasse ihn auskühlen. Verteile ihn dann mit einem Löffel vorsichtig auf der Torte. Er darf dabei gern etwas am Rand herunterlaufen.
6. Dekoriere die Torte ganz nach deinem Belieben mit Schokoröllchen, Birnenstückchen oder ähnlichem und stelle sie für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.
7. Lasst es euch schmecken.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).