
BIRNENTORTE MIT MARZIPAN UND MANDELN



für eine runde Form von 22-25 cm Durchmesser. Diese Torte am Vortag zubereiten!

Zutaten

Für den Tortenboden
200 g Mandeln, gemahlen
80 g Puderzucker
3 Eiweisse
30 g natives Olivenöl extra
3 Eigelbe

Für die Füllung
300 g Philadelphia-Käse
150 g Sahnequark
350 g Birnen ungeschält, entkernt
200 g Marzipan-Rohmasse
1 dl Sahne
70 g Amaretti-Kekse
2 TL Agar-Agarpulver
2 EL Wasser

Und so wird es gemacht ;-)

1 Den Ofen auf 180 ° vorheizen, die Mandeln und den Puderzucker in eine Schüssel geben.

2 Den Eischnee mit dem Olivenöl und dem Eigelb sorgfältig mischen und unter die Mandeln ziehen.

3 In die vorbereitete Kuchenform geben, glatt streichen.

4 Backen.

Tipp

Zusammen mit einem Glas trockener Champagner ein Fest!

Backen

ca. 22 Minuten bei 180 Grad, Ofenmitte

Und weiter ...

5 Für die Füllung den Philadelphia-Käse und Sahnequark in einer Schüssel gut mischen.

6 Die Birnen auf der Rohkostreibe reiben und zugeben.

7 Das Marzipan auf der Rohkostreibe reiben und zugeben und alles gut durchmischen.

8 Die Sahne steif schlagen, beiseite stellen.

9 Das Wasser erhitzen, vom Feuer nehmen und das Agar-Agarpulver einrühren, sofort zwei Esslöffel von der Masse zugeben und weiter rühren, danach unter die Masse mischen.

10 Die Amaretti-Kekse zerbröseln und zusammen mit der Sahne in die Masse mischen.

11 Wenn der Tortenboden zu Ende gebacken ist, diesen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

12 Die Form mit Alufolie oder Klarsichtfolie auskleiden, den Tortenboden in die Form zurück legen und die Füllung darüber verteilen, glatt streichen.

13 Die Torte über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Dekorieren nach Belieben

Küchen-Philosophie

Du musst nicht nur mit dem Munde, sondern auch mit dem Kopfe essen, damit dich nicht die Naschhaftigkeit des Mundes zugrunde richtet.

Friedrich Nietzsche