



Karamell-Birnentorte

Die Torte hat einen Durchmesser von 18 cm

Kann am Vortag zubereitet werden:

Cranberry-Kompott

Das Cranberry Kompott kann bei Zeitmangel auch durch eine, nicht zu süße, rote Marmelade ersetzt werden.

- 130 g frische Cranberries
- 50 ml Orangensaft
- 50 g Zucker
- ½ Teel. Vanille

Alle Zutaten in einen kleinen Topf füllen, zum Kochen bringen und dann bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Beeren zerfallen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Salzkaramellcreme

- 1 Eigelb
- 7 g Zucker
- 10 g Stärkemehl
- 45 g Zucker

- 125 g Vollmilch
- 1 Blatt Gelatine
- 75 g gesalzene Butter (oder normale Butter + 1 Prise Salz)

Das Eigelb mit 7 g Zucker und dem Stärkemehl in einer Schüssel verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. - Den Zucker in einem Topf bei mittlerer (!) Hitze karamellisieren lassen. Zeitgleich die Vollmilch in einem anderen Topf erwärmen. Wenn der Zucker karamellfarben wird, zieht ihr den Topf von der Platte und gießt unter ständigem Rühren die heiße Milch dazu. Vorsicht! Das Ganze kocht stark auf - Verbrennungsgefahr! Habt ihr die Karamellmilch glattgerührt (habt Geduld ;)), gebt ihr sie unter Rühren zur Eimasse. Habt ihr diese Mischung glattgerührt, gießt ihr zurück in den Kochtopf und erhitzt sie unter fleißigem Rühren bei milder Hitze bis sie eindickt. Anschließend zieht ihr den Topf vom Herd und rührt ihr die Salzbutter und die eingeweichte Gelatine unter. Gebt die Salzkaramellcreme in eine kleine Schüssel und deckt die Oberfläche der Creme mit Frischhaltefolie ab. Sie verbleibt bis zu ihrer Verwendung in den Kühlschrank.

Birnenkompott

- 170 g nicht zu weiche Birnen (ich habe die Sorte *Abate* verwendet)
- Saft ½ Zitrone
- 50 g Zucker
- 100 ml Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)
- etwas echte Vanille

Birnen in winzige Würfel schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam karamellisieren lassen. Den Weißwein erwärmen und den karamellisierten Zucker damit ablöschen. Die Birnen und die Vanille hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen. Die Zeit richtet sich nach der Mürbheit der Birnen. Danach die Flüssigkeit abseihen und die Birnenwürfelchen abkühlen lassen.

Nussbiskuit

- 3 Eier, getrennt
- 1 Pr. Salz
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 1 Teel. Weinsteinbackpulver
- 35 g gemahlene Nüsse (ich habe Pekannüsse verwendet)
- 30 g gebräunte Butter

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze bräunen und leicht abkühlen lassen.- Den Boden einer Springform mit 18 cm ø mit Backpapier auslegen. Den Rand nicht fetten.- Eiweiß mit Zucker und Salz steifschlagen. Eigelbe kurz unterrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die gemahlene Nüsse darüber sieben und kurz unterheben, einen Esslöffel voll Teig mit der gebräunten Butter verrühren und ebenfalls zum Teig geben und mit unterheben. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und bei 180 Grad Ober- /

Unterhitze ca. 25 min. backen. Abkühlen lassen.

Karamellcreme

- 150 ml Sahne
- 1 Teel. Vanillezucker
- die zuvor zubereitete o. g. Salzkaramellcreme

Die Sahne mit dem Vanillezucker steifschlagen. Die Salzkaramellcreme aufschlagen und anschließend die Schlagsahne nach und nach vorsichtig unterziehen.

Fertigstellung

- 1 gebrauchsfertige Marzipanplatte
- dunkler Backkakao

Den Nussbiskuit zwei Mal waagrecht durchschneiden, so dass ihr 3 gleich dicke Schichten erhaltet. 100 g Karamellcreme mit den Birnenwürfelchen vermengen und bereit stellen. Die erste Biskuitschicht auf einen Teller legen, dünn mit Karamellcreme bestreichen, etwas Karamellcreme in einen Spritzbeutel füllen und einen Ring am Rand entlang spritzen. In diesen Kreis füllt ihr das Cranberry Kompott. Darauf legt ihr nun die zweite Biskuitschicht und bestreicht diese ebenfalls dünn mit Karamellcreme und füllt anschließend darauf die Birnencreme. Jetzt legt ihr die letzte Biskuitscheibe auf und bestreicht die ganze Torte rundherum mit der restlichen Karamellcreme. Hier kommt es nicht auf Schönheit an, denn anschließend deckt ihr die gesamte Torte mit der fertigen Marzipanplatte ein und bepudert sie rundherum mit Kakao. Aus den abgeschnittenen Resten der Marzipandecke könnt ihr dann, wie ich, kleine Birnen formen, deren Stängel und Blüten aus Gewürznelken bestehen und die Torte damit dekorieren.