



Feine Birnenschnitten mit Ingwer & Marzipan

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Backrahmen 25 x 9 x 5 cm*](#), [Backmatte mit Rand*](#)

Zutaten für 6 Schnitten (ca. 4 x 9 cm)

Saftiger Marzipanbiskuit

- 120 g Marzipanrohmasse
- 125 g Vollei
- 30 g Zucker
- 25 g Mehl
- 1,5 g Backpulver
- 25 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Die Marzipanmasse raspeln und am besten etwas erwärmen, damit sie weich und geschmeidig wird. Ei und Zucker in eine Schüssel geben und die Marzipanmasse hinzufügen. Alles bei hoher Geschwindigkeit sehr lange mixen, um eine hellschaumige Creme zu erhalten. Mehl und Backpulver mischen und über die Masse sieben. Zusammen mit der geschmolzenen Butter unterrühren. Die Biskuitmasse etwa 0,8 cm dick auf eine [Backmatte mit Rand*](#) streichen und ca. 10 Minuten backen. Anschließend 5 Minuten abkühlen lassen. Dann ein Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen, die Backmatte darauf stürzen und so liegen lassen, während die anderen Komponenten zubereitet werden. So behält der Biskuit seine Saftigkeit.

Knusperboden

- 40 g dunkles Mandelmus
- 15 g Amarettini Kekse
- 40 g Lotus Karamellkekse
- 55 g [Dulcey Kuvertüre¹](#) / ersatzw. weiße Kuvertüre)

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Mandelmus vermengen. Die Kekskrümel hinzufügen und alles mischen. Die Knuspermasse zwischen zwei Schichten Backpapier 3 mm dick ausrollen. Besonders gleichmäßig gelingt dies mit [Teigstäben¹](#) in der passenden Stärke. Den Boden zwischen den Backpapierschichten und auf einer Platte liegend in den Kühlschrank legen.

Birnenkompott mit Ingwer

- 180 g Birnenfruchtfleisch, geschält und geputzt (ich habe die Sorte *Abate* verwendet)
- 3 Bl. (5 g) Gelatine
- 130 g Birnen-Apfelmark (ich habe [Babygläschen](#) verwendet ;-)
- 1 El. (10 g) Zitronensaft
- 25 g brauner Zucker
- 20 g Birnensaft
- 4-5 g fein geriebener frischer Ingwer
- 1 Stck. Zimtrinde
- 1 Anisstern
- 1 Messersp. gem. Vanille oder das Mark ½ Vanilleschote

Das Birnenfruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden (0,5 cm). Etwas Zitronensaft mit Wasser mischen und über die Birnenwürfel geben, damit sie nicht braun werden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Ingwer sehr [fein reiben](#)¹.

Das Birnen-Apfelmark zusammen mit 1 El. Zitronensaft, dem braunen Zucker, dem geriebenen Ingwer und den Gewürzen erhitzen einmal aufkochen lassen und dann die Birnenwürfel hinzugeben. Auf milder Hitze ein paar Minuten köcheln lassen. Die Birnenwürfel sollen nicht zerfallen! Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen. Während die Mousse zubereitet wird das Kompott in den Kühlschrank stellen. Es sollte bis zum Befüllen der Form abgekühlt, möglichst aber noch nicht ganz geliert sein.

Ricottamousse mit Vanille & Zitrone

- 90 g Milch
- Abrieb einer ½ Bio Zitrone
- Mark 1 Vanilleschote oder ½ Teel. gemahlene Vanille
- 2 Eigelb
- 45 g Zucker
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 120 g [Ricotta](#)
- 20 g Zitronensaft
- 20 g Honig
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Zitronenabrieb und der Vanille zum Kochen bringen. Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die heiße Milch in die Eimasse rühren und alles zurück in den Topf gießen. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf 83 Grad erhitzen. Dann vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In einer separaten Schüssel den Ricotta mit Zitronensaft und Honig verrühren. Dann die heiße Creme hinzugeben und ebenfalls unterrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Creme ziehen.

Aufbau

Mit dem Backrahmen zwei Rechtecke aus dem Marzipanbiskuit ausstechen und bereitlegen. Den Knusperboden aus dem Kühlschrank nehmen und ebenfalls mithilfe des Backrahmens einen Boden ausstechen. Den Knusperboden im Rahmen belassen und den Rahmen auf Wunsch mit Tortenrandfolie auslegen (es geht auch ohne). Nun eine knapp 1 cm dicke Schicht Ricottamousse gleichmäßig auf den Knusperboden streichen und diese mit einer Schicht Marzipanbiskuit bedecken. Nun das Birnenkompott einfüllen. Darauf achten, dass auch diese Schicht gleichmäßig verteilt wird. Das Kompott mit dem zweiten Marzipanbiskuit bedecken. Jetzt die Ricottamousse

einfüllen. Diese sollte nur bis mindestens einen knappen Zentimeter unter dem Rahmenrand enden, damit später noch Platz für das Birnengelee bleibt! Die Form mit Folie bedeckt mindestens 5-6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die restliche Mousse im Kühlschrank aufbewahren. Man braucht nämlich später noch eine kleine Menge für die Garnitur.

Birnengelee

Das Birnengelee sollte erst zubereitet werden, wenn die Oberfläche der Torte komplett abgekühlt und geliert ist!

- 100 g Birnensaft (Birnennektar)
- 8 g Zitronen- oder Limettensaft
- 7 g Honig
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Den Birnen und Zitronensaft mit dem Honig erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Das Gelee sollte nun im Kühlschrank auf ca. 30 Grad abkühlen. Dann auf die Ricottamousseschicht gießen und die Torte wieder in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- 80 g Schlagsahne
- 45 g Ricottamousse (aus dem Rest s.o.)
- Schokoladendekor nach Wunsch
- [essbares Gold](#)¹

Die Torte ausformen. Dafür mit einem dünnen, scharfen Messer sauber entlang des inneren Backrahmens entlangfahren und diesen dann nach oben wegziehen. Bei der Verwendung von Tortenrandfolie fällt dieser Schritt weg.

Anschließend mithilfe eines scharfen langen Messers (ich verwende dafür ein [Konditormesser](#)¹) und einem Lineal sechs gleich große Schnitten (ca. 4 cm breit) schneiden. Dabei unbedingt nach jedem Schnitt das Messer säubern!

Die Sahne mit der Ricottamousse steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Schnitten damit und mit Schokoladendekor, sowie Goldflocken garnieren.