

## Schoko-Birnen-Torte



**Schoko-Birnen-Torte - mit diesem Rezept kannst du selber eine köstliche Torte mit Schokosahne und Birnen backen, die deine Gäste nicht nur zur Erntezeit im Herbst begeistern wird**

Es ist Herbst und die Birnen sind reif und für eine gute Torte ist immer der passende Moment, also haben wir beides kombiniert. Entstanden ist eine fruchtige Schokotorte mit Birnen, die zart auf der Zunge schmilzt und Gäste beeindruckt.

Mit unserer Schritt-für-Schritt Anleitung zeigen wir dir genau, was du tun musst, damit auch dir die Schoko-Birnen-Torte gelingt.

### Zutaten für 1 große Torte:

- 1 Schoko-Biskuitboden (fertig gekauft oder [nach diesem Rezept](#) mit 2 EL Kakao gebacken)
- 600 ml Schlagsahne
- 4 Tafeln Zartbitterschokolade
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Dose Birnen oder 6 frische Birnen (geschält, halbiert und kurz in Wasser gekocht)
- **Für den Guss:**
- 1 Tafel Zartbitterschokolade
- 1 EL Kokosfett

**Arbeitszeit:**

ca. 25 Minuten

<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 55 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	4 Stunden

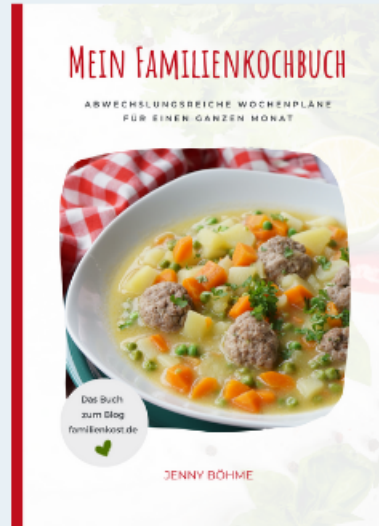
## So bäckst du eine Schoko-Birnen-Torte selber

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.

## Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>