

Sonntagskuchen

Susanna Rupp

Freitag, den 04.11.2022

Birnentarte

Für 12 Stück

Zutaten:

Für die Ganache:

1 Vanilleschote
150 g weiße Kuvertüre
300 g Schlagsahne
10 g Honig
2 Blatt Gelatine

Für den Mürbeteig:

200 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
300 g Weizenmehl (Type 405)

Für die Füllung:

5 mittelgroße Birnen (ca. 750 g)
3 EL Zitronensaft
2 Eigelb (Größe M)
250 g Schlagsahne
60 g Zucker
60 g Vanillepuddingpulver

Außerdem:

Springform (Ø 28 cm)
weiche Butter für die Form
Backpapier
Spritzbeutel mit Tülle nach Belieben



Zubereitung

- Am Vortag für die Ganache** die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Kuvertüre mit einem großen Küchenmesser hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- In einem mittelgroßen Topf Sahne, Honig, Vanilleschote und -mark aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Vanilleschote rausnehmen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Vanillesahne auflösen. Kuvertüre in der Sahne unter Rühren schmelzen. Sahne in einen Rührbecher geben, abkühlen lassen und abgedeckt über Nacht kaltstellen.
Tipp: Den Teig können Sie ebenfalls am Vortag kneten und kaltstellen.
- Für den Mürbeteig** Butter, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz verkneten. Ei und Mehl zugeben und kurz zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten kaltstellen. Rand formen. Teig andrücken.
- Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden und Rand einer Springform (Ø 28 cm) mit weicher Butter fetten.

5. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø 32-34 cm) ausrollen und die vorbereitete Backform mit dem ausgerollten Mürbeteig auslegen, dabei einen 3-4 cm hohen Rand formen. Teig andrücken.
6. Für die Füllung Birnen waschen und vierteln. Viertel entkernen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Birnenscheiben in eine flache Schüssel legen und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
7. Eigelb, Sahne, Zucker und Puddingpulver verrühren. Birnenscheiben fächerartig auf dem Mürbeteigboden verteilen. Eigelb-Sahnegemisch über die Birnen gießen. Tarte im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 50 Minuten backen.
8. Tarte in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.
9. Tarte vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Ganache mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Tülle geben und nach Belieben auf die Tarte spritzen.