

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 01.10.2021

Tiramisutorte mit Birnen

Für 16 Stück

Zutaten:

Für die Birnenfüllung:

4 Blätter Gelatine, weiß
500 g Birnen (sehr reif)
250 ml Birnensaft
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Speisestärke

Für den Biskuit:

100 g Weizenmehl (Type 405)
90 g Speisestärke
10 g Backkakao
2 TL espressopulver, lösliches
2 EL Wasser, heißes
5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
2 EL Wasser, kaltes
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker

Für die Mascarponecreme:

6 Blätter Gelatine, weiß
200 g Schlagsahne
4 Eigelb (Größe M)
150 g Zucker
2 EL Amaretto
500 g Mascarpone

Für die Espresso-Mischung:

300 ml Espresso
40 g Zucker
60 ml Amaretto

Für die Garnitur:

etwas Kakaopulver zum Bestäuben
einige Mokkabohnen oder Schokoladendekor

Außerdem:

1 Tortenring (Ø 26 cm)
1 Springform (Ø 26 cm)
Klarsichtfolie
Backpapier für die Form
Kuchengitter

Zubereitung:

1. Für die Birnenfüllung die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse ausschneiden und die Birnen in kleine Würfel schneiden. Den Tortenring (Ø 26 cm) mit Klarsichtfolie einschlagen.
2. 50 ml Birnensaft, Eigelb und Stärke mit dem Schneebesen verrühren. Übrigen Saft mit Zucker aufkochen lassen.



3. Die Eigelb-Mischung zugeben und unterrühren. Aufkochen lassen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Anschließend Birnen zugeben und gut unterrühren.
4. Die Birnenmischung in den Tortenring füllen und abgedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
6. Für den Biskuit Mehl, Speisestärke und Backkakao mischen. Espressopulver im heißen Wasser auflösen. Eier, Zucker, kaltes Wasser, Salz und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes dickschaumig aufschlagen.
7. Anschließend die Mehlmischung darauf sieben und kurz unterrühren. Etwas vom Teig mit dem Espresso verrühren, dann unter den übrigen Teig rühren.
8. Die Biskuitmasse in die Form füllen und glatt streichen. Den Biskuit in den heißen Backofen auf die mittlere Einschubleiste geben und etwa 25 Minuten backen.
9. Die Form aus dem Backofen nehmen, Biskuitboden aus der Form lösen und Boden auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier abziehen und den Biskuitboden vollständig auskühlen lassen.
10. Für die Mousse die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen.
11. Die Eigelbe mit Zucker in eine Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes dickschaumig aufschlagen. Mascarpone mit Amaretto glatt verrühren. Eigelbmasse unterrühren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd bei niedriger Temperatur unter Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine mit etwas Schlagsahne angleichen und mit der restlichen Schlagsahne unter die Mascarponecreme heben.
12. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Birnenfüllung aus dem Tortenring lösen. Den Tortenring um den Boden stellen.
13. Zum Tränken Espresso mit Zucker und Amaretto verrühren. Den Boden mit etwas von der Mischung gut tränken. Etwas von der Mascarpone mousse darauf geben. Die Birnenfüllung darauflegen.
14. Den zweiten Boden auflegen, mit etwas von der Espresso-Mischung gut tränken und die übrige Mousse darauf verteilen. Den letzten Boden rund (Ø 22 cm) ausstechen und auf die Mascarpone mousse legen. Mit restlichem Espresso-Amaretto-Mix tränken.
15. Die Torte zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.
16. Zum Servieren den Tortenring lösen und abheben. Nach Belieben die Torte bereits in 16 Stücke einteilen.
17. Den oberen Boden mit Kakao bestäuben. Tortenstücke mit Mokkabohnen oder Schokoladendekor garnieren.