

Schokoladen-Birnen-Sahnetorte

Zutaten:

- 125 g Butter
- 350 g Honig
- 3 El. Sonnenblumenöl
- 200 g Schmand
- 2 El. Zitronensaft
- 150 ml Wasser
- 450 g Dinkel oder Mandeln
- 100 g Hirse
- 2 El. Kakao
- 2 Tl. Zimt
- 2 Tl. Natron
- 3 El Rum

Zubereitung:

1. Butter zerlassen, mit Honig, Sonnenblumenöl, Schmand, Zitronensaft und der Flüssigkeit gut vermischen.
Dinkel, Hirse oder Mandeln sehr fein mahlen. Mit Vollmeersalz, Zimt und Natron vermischen.
Trockene und flüssige Zutaten gründlich miteinander verrühren, 30 Min. ruhen lassen.
2. Den Teig in eine gefettete Springform von 26 – 28 cm Durchmesser füllen. Im vorgeheizten Backofen, 2.Schiene von unten bei 165° C 45 – 50 Min. backen.
Nach der halben Backzeit mit Butterbrotpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.
3. Den ausgekühlten Tortenboden 2mal durchschneiden, jeden Tortenboden mit je 1 El. Rum beträufeln.

Füllung:

- 1000 g Sahne
- 3 El. Akazien-Honig
- 3 El. Kakao gesiebt
- 1000 g reife, weiche Birnen
- ½ Zitrone
- 3 El. Rosinen

Am Abend vor dem Backen, 2 El. Rosinen in Apfelsinensaft und Zitronensaft einlegen.

Zubereitung:

500 g Sahne mit 60 g Honig steif schlagen, 2 El. Kakao hinzufügen.

Birnen ausnahmsweise schälen und halbieren.

Den ersten Boden mit Kakaosahne bestreichen, Birnenhälften kranzförmig auflegen und mit Zitronensaft beträufeln.

Die eingelegten Rosinen dazwischenstreuen, mit Kakaosahne bestreichen und den zweiten Boden auflegen. Dann wieder mit Kakaosahne bestreichen und den dritten boden auflegen.

Die Oberfläche und den Rand der Torte mit Kakaosahne bestreichen. Ein Gefäß mit heißem Wasser füllen, ein großes Messer oder einen Pfannenwender in das Wasser tauchen und mit dem heißen, trockenen Metall, die Sahne glatt streichen. Die restlichen 250 g Sahne mit 30 g Honig gut steif schlagen. 1 El. gesiebten Kakao hinzufügen. In einem Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle die Torte garnieren.

Tip: Sollten die Birnen nicht weich und saftig sein, einfach mit der Schale grob raffeln und unter die Kakaosahne heben.