

Dickmann's Birnen Schokoladentorte

Saftige Birne, cremiger Vanillepudding, Schokolade und Super Dickmann's Füllung vereint in einer Torte. So lässt es sich genüsslich jedem Nieselregen und Herbstgrau trotzen. Fehlen nur noch ein paar gute Freunde und die Runde ist perfekt.

Zeitaufwand: 3 Std. 30 Min

Schwierigkeit

Zubereitungszeit: **1 Std.**

●●● Schwer

Backzeit: **30 Min.**

Kühlzeit: **2 Std.**

Zutaten

Für den Boden

- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- 180 g Zucker
- 3 Eier (M)
- 225 g Mehl (Type 405)
- 45 g Kakaopulver
- 1 Pck. Backpulver
- 110 ml Milch (1,5% Fett)

Für die Füllung

- 2 Dosen Birnen (je 230 g Abtropfgewicht)
- 1 Pck. Vanillepudding
- 6 Blatt Gelatine
- 30 g Zucker
- 9 Super Dickmann's
- 250 g Speisequark, Magerstufe
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Schlagsahne

Für die Garnitur

- 50 g Zartbitterschokolade (52 % Kakao)
- 1 Birne

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Tortenboden, Butter und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier nacheinander hinzufügen und einrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver in die Schüssel sieben und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 30 Min. backen. Die Springform aus dem Ofen nehmen und den Boden abkühlen lassen.
3. Eine dünne Schicht vom oberen Rand des Tortenbodens abtrennen, sodass eine glatte Oberfläche entsteht. Die Birnen abtropfen und dabei den Saft auffangen. Die Birnen in dünne Spalten schneiden und den Tortenboden damit belegen. Den Vanillepudding mit dem Birnensaft zubereiten, 10 Min. abkühlen lassen und gleichmäßig über die Birnenspalten gießen.
4. Die Gelatineblätter mit 150 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und 10 Min. einweichen lassen. Den Zucker hinzufügen. Das Wasser unter Rühren erwärmen bis sich der Zucker und die Gelatineblätter aufgelöst haben. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Speisequark, Vanillezucker und die Schaummasse verrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Dickmann's Creme heben. Die Gelatine hinzufügen und vorsichtig unterrühren.
5. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und 2 Std. kalt stellen. Für die Garnitur die Schokolade grob hacken, die Birne achteln und die Torte damit dekorieren.
6. Auch sehr hübsch: Die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen. Mini-Birne schälen und in die Schokolade tauchen. 10 Min. abkühlen lassen und die Torte mit den Schokobirnen garnieren.