



## Schokoladentorte "Birne Helene"

### Zutaten

- 460 g Birne a.d. Dose
- 150 g Mehl
- 0,5 large Backpulver
- 50 g Schokoladenraspeln
- 2 Ei(er)
- 125 g Zucker
- 100 ml THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Wasser
- 2 Large weißer Tortenguss
- 225 g Zartbitterschokolade
- 200 ml Schlagsahne
- 1 large Vanillinzucker

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Birnen abtropfen lassen, dabei den Birnensaft auffangen.
3. Für den Tortenboden: Mehl mit Backpulver und Schokoladenraspeln mischen. In einer Rührschüssel Eier mit Zucker ca. 5 Min. schaumig rühren.
4. THOMY Reines Sonnenblumenöl und 100 ml vom Birnensaft zugießen und gut verrühren. Mehlmischung nach und nach zugeben und unterrühren.
5. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und im Backofen 35-45 Min. backen. Auskühlen lassen, das Backpapier entfernen und einen Tortenring um den Boden legen. Birnen in Spalten schneiden und darauf verteilen.
6. Für die Schokoladencreme den restlichen Birnensaft mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Diese Saftmischung mit Tortenguss nach Packungsanweisung, jedoch ohne Zucker zubereiten.
7. 200 g Zartbitterschokolade in Stücke brechen, zugeben, unter Rühren schmelzen und auf den Birnen gleichmäßig verteilen. Im Kühlschrank ca. 1 Std. kühl stellen.
8. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und auf der Schokoladencreme verteilen. 25 g Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Torte damit besprenkeln.

Nährwert-Anzeige

🕒 125 Minuten

⊕ 16 Stück

Kohlenhydrate	30 g
Energie	277 kcal
Fett	16 g
Protein	4 g