



Birnentorte

1 Mürbteigboden
(gekauft oder siehe
Mürbteig-Tortenboden)

2 Dosen Birnen

1/4 Liter Birnensaft aufkochen.

1 Zartbitterschokolade zerkleinert darin auflösen.

1 Packung Tortenguss mit etwas Birnensaft vermischen und unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben.

Nach dem Andicken auf den Mürbteigboden gießen.

Sofort mit den gut abgetropften Birnenhälften belegen.

2 Becher Sahne mit

2 Tüten Sahnesteif

und 2 Tüten Vanillezucker steifschlagen

dann auf die erkaltete Schoko-Birnenmasse streichen.

Mit Sahneflöckchen, Schokostreusel und Eierlikör verzieren.

