

Birnen- Schokoladentorte mit Baiserhaube



Menge	Zutaten	Zubereitung
6-8	Birnen, reif und saftig (z.B. Williams Christ)	Waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen, Birnenhälften fächerartig einschneiden. Ofen auf 175 ° Ober-Unterhitze vorheizen, Springform mit Backpapier auslegen, Rand mit Butter und Semmelbröseln vorbereiten.
Rührteig:		
100 g	Zartbitterkuvertüre	Klein schneiden, im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen.
125 g	Butter	
125 g	Zucker	2 Eier trennen und das Eiweiß zum Schnee schlagen kalt stellen. Das Eigelb, die beiden ganzen Eier und die restlichen Zutaten verrühren. Die lauwarme Kuvertüre unterrühren.
1	Vanillezucker	
2	Eier	
2	Eigelb	
200 g	Mehl	Die trockenen Zutaten mischen und abwechselnd mit der Milch zugeben.
1 EL (15 g)	Kakao	
½ Pckg	Backpulver	Fertigen Teig in die Springform geben, Birnenhälften auflegen und etwa 30 Minuten backen.
3 EL	Milch	
Baisermasse:		
2	Eiweiß	Eiweiß mit 1 EL Zucker langsam aufschlagen, nach und nach den restlichen Zucker zugeben und fest ausschlagen (ca. 5 Minuten!). Baisermasse nach den 30 Minuten auf den vorgebackenen Kuchen verteilen, Rand dabei frei lassen! Weitere 25 Minuten backen!
1 Prise	Salz	
125 g	Zucker	
25 g	Zartbitterkuvertüre	Im Wasserbad schmelzen, in eine gerollte Papierspitze geben und fein über den fertigen Kuchen spritzen.