

# Baileys Schoko-Birnen Torte

12 - 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Tortenboden:

160 g Löffelbiskuits  
50 g Butter, flüssig

### Baileys Crème:

100 g Zartbitterschokolade  
300 g Mascarpone (Alternativ  
Fischkäse)  
150 g Zucker  
175 ml Baileys® (Irish Cream)  
5 dl Schlagrahm  
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express

### Belag:

300 g Birnenhälften aus der Dose  
(Birnsaft aufbewahren!)

### Dekoration:

250 dl Birnsaft  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar  
1 Pck. Dr. Oetker Streusel Schoko-  
Geschmack

## 1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø 22 cm) bereitstellen und den Rand mit einer passenden Randfolie oder Backpapier auskleiden.

## 2 Tortenboden:

Die Löffelbiskuits in einen Blender, Cutter oder Mixer geben und zu feinen Bröseln mahlen. Alternativ kann man die Löffelbiskuits auch in einen grossen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz so lange darüber rollen, bis alles zerbröselt ist.

Danach die flüssige Butter zu den Bröseln geben und alles gut vermischen, bis eine kompakte Masse entsteht. Die Masse in die vorbereitete Springform geben und gleichmässig auf dem Boden verteilen. Zuerst mit der Hand und dann am besten mit dem Boden eines Trinkglases gut am Boden andrücken. Den Boden bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

### 3 Baileys-Crème:

Zuerst die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Dann Mascarpone mit Zucker und Baileys in eine grosse Schüssel geben und mit einem Handschneebeesen alles klumpenfrei verrühren.

Danach den Schlagrahm steif schlagen und einen Drittel davon vorsichtig unter die Baileys-Crème ziehen. Anschliessend das Gelatine Express-Pulver in die Baileys-Crème einrühren und den restlichen Schlagrahm darunter ziehen.

Danach die Hälfte der Crème in eine Schüssel geben und die geschmolzene Kuvertüre sofort darunter rühren.

Tipp: Die aufgelöste Kuvertüre sofort darunter rühren, um Klumpenbildung der Schokolade zu vermeiden.

### 4 Belag:

Zuerst die vorbereitete Schoko-Crème auf den vorbereiteten Kuchenboden geben und zügig und gleichmässig verstreichen.

Danach den Saft der Birnen (aus der Dose) in eine separate Schüssel geben und die Birnen ringsum gleichmässig in die Schoko-Crème reindrücken. Die dadurch nach oben gedrückte Crème nochmals schön glattstreichen.

Anschliessend die Baileys-Crème darauf geben und schön bündig zum Rand auffüllen. Die Crème gut verteilen und die Oberfläche glatt streichen.

Danach die Torte für mindestens 4 Std. in den Kühlschrank (oder 2 Std. in den Tiefkühler) stellen.

### 5 Dekoration:

Den Birnensaft aus der Dose zusammen mit dem Finesse Vanille-Aroma und dem Tortengelée in einen Kochtopf geben und gut vermischen und die Glasur auf dem Herd unter ständigem Rühren einmal aufkochen.

Danach die Glasur etwa 10 Min. auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Torte aus dem Kühlschrank oder Tiefkühler nehmen und den Ring entfernen.

Anschliessend die restlichen Birnen klein würfeln und auf der Torte verteilen.

Danach mit einem Pinsel die Tortenoberfläche mit der inzwischen etwas abgekühlten Tortenglasur bestreichen.

Die Randfolie oder das Backpapier am Rand der Torte vorsichtig entfernen und den Rand ringsum von Hand mit Schoko Streuseln einstreuen.