

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
90 g Zucker
1 P. Puddingpulver
(Schoko)
60 g Mehl

Füllung:

1 Dose Birnen
2 P. Tortenguß klar
600 ml Flüssigkeit
100 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
200 g Sahne

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Boden lt. Anleitung Blitzbiskuit herstellen.

Rosenform auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** legen, Teig einfüllen, mit dem Liftboy spitz glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C 15 Min. backen.

Birnen abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und auf dem ausgekühlten Boden verteilen.
Saft auffangen und mit Wasser bis 600 ml auffüllen,

mit dem Tortenguß aufkochen, Schokolade zerkleinern und im heißen Tortenguß auflösen.
Die Schokogußmasse über die Birnen gießen und kalt stellen.

Sahne im **Schlagkessel** steif schlagen, in den **Spritzbeutel** mit **16er Rosentülle** füllen und Rosetten auf die Schokofüllung setzen.