Snow Creme Birnen-"Mohren"torte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuit:
3 Eier
90 g Zucker
90 g Mehl

Füllung:
500 g Snow Creme
4 Negerküsse
(ohne Waffeln ca. 100 g)
200 g Schmand
200 g Sahne

Belag:
1 Dose Birnen
(Abtropfgewicht 455 g)

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Nach Anleitung einen Blitz-Biskuit zubereiten.

Edelweiß I auf den **Thermo Star** stellen und den Teig einfüllen, und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei 200° C backen.

Boden im **Edelweiß I** auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit dem **Torten-Garniermesser** einmal waagerecht durchschneiden. Form wieder um den Boden stellen.

Snow Creme glatt rühren, nacheinander zerkleinerte Negerküsse, Schmand und steif geschlagenen Sahne unterrühren.

Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen, den Deckel darauf legen. Die restliche Creme draufstreichen und kühl stellen.

Birnen abtropfen lassen, in Spalten schneiden und die Oberfläche damit belegen.

Tipp: Sie können statt Schmand auch 200 g Himbeer-Joghurt verwenden. Das Rezept kann auch im Torten-Profi gebacken werden und mit Sahne und Eierlikör ausgarnieren.