

# Hier und heute

## **Baiser-Torte mit Birne und Haselnussboden**

Ein Traum aus Baiser, Birne und Haselnuss: Diese Torte von Konditormeisterin Theresa Knipschild ist genau das Richtige für einen süßen Herbsttag.

### **Rezept**

#### **Baiser-Torte mit Birne und Haselnussboden**

von Theresa Knipschild für eine 20 cm Springform

#### **Zutaten für den Teig**

- 160 g Butter, weich, zusätzlich etwas für die Form
- 70 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- ½ TL Zimt
- 3 Eigelbe
- 100 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630, zusätzlich etwas für die Form
- 1 TL Backpulver
- 100 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
- 70 ml Milch
- 1 Birne
- etwas Zitronensaft

#### **Zutaten für die Baiserschicht**

- 3 Eiweiß
- 2 Prisen Salz
- 70 g Zucker
- 50 g geröstete, gemahlene Haselnüsse

#### **Zutaten für die Sahnefüllung**

- 200 ml kalte Sahne
- 50 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- optional für die Garnitur: ganze Haselnüsse, Birnenspalten und Baiserbrösel, z. B. aus der Bäckerei oder dem Supermarkt

### **Zubereitung**

Birnen schälen und in circa 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, so wird die Birne nicht braun.

Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen. Den Rand fetten und mehlieren. Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Schüssel mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine aufschlagen. Zucker nach und nach zugeben. Zum Schluss die gemahlene Haselnüsse vorsichtig unterheben.

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weiche Butter, Zucker, Zimt und Salz mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine aufschlagen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und zu der Mischung geben. Milch zugeben und zügig zu einem Teig vermischen. Birnenwürfel unterheben. Die Teigmasse in die Form geben und glattstreichen.

Baiser auf den Teig geben und glattstreichen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 40 - 50 Minuten im Ofen backen. Wenn die Baiserschicht zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Teig durchgebacken ist. Nun den Boden

# Hier und heute



komplett abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Den Tortenboden waagrecht mit einem langen Messer halbieren. Die untere Seite des Bodens auf eine Tortenplatte legen. Für die Füllung Zucker mit Sahnesteif mischen. Sahne steif schlagen und Zucker-Sahnesteifmischung einrieseln lassen. Haselnüsse unterheben und je nach Geschmack nachsüßen. Die Sahne auf den Boden streichen. Den Teigboden mit Baiser auflegen.

Bis zum Servieren kaltstellen. Wer mag, mit Puderzucker, Haselnüssen, Birnenspalten und Baiserbrösel servieren.

**Tipp:** Für eine 26-cm Springform: das 1,5-fache Rezept verwenden.