



Birnen-Sekt-Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 55 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Ei(er)
- 250 g Mehl
- 1 gr. Dose/n Birne(n), ca. 850 g
- ¼ Liter Birnensaft
- ¼ Liter Sekt
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 EL Zucker
- 3 Ei(er)
- 100 g Zucker
- 1 Becher Schmand, ca. 200 g

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten und den Teig in Folie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Danach ausrollen, in eine 26 cm große Form legen und einen Rand hochziehen.

Für die Füllung die Birnen würfeln und auf den Teig geben. Aus Birnensaft, Sekt, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen und diesen über die Birnen gießen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.

Für den Belag die Eier trennen und die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Zucker verrühren, den Schmand unterrühren und den Eischnee unterheben. Auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen nochmals 20 Minuten backen.