



Birnen-Torte mit Baiser

für eine 26er Springform

Zutaten:

Für den Teig:

125 g Butter
100 g Zucker
200 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Belag:

1 Dose Birnen (gut abgetropft)
500 g Schichtkäse
0,5 l Milch
1 Pck. Vanillepudding
100 g Zucker
50 g Butter
50 g gesiebte Stärke
1 Ei
3 Eigelb
Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone
1 Prise Salz

Für den Baiser:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Zucker
Butter und Semmelbrösel für die Springform

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten rasch einen Mürbteig kneten und für mind. 30 Minuten in Folie eingewickelt in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit mit der Milch einen Vanillepudding kochen, die Butter einrühren und erkalten lassen. Den Teig ausrollen und die gebutterte und mit Semmelbröseln bestreute Form legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die abgetropften Birnen in Streifen schneiden und den Boden gleichmäßig belegen. Die restlichen Zutaten für den Belag gut miteinander vermischen. Auf den untersten Rost des 180° Celsius heißen Ofens stellen. Nach 50 Minuten die inzwischen steif geschlagenen und (nach und nach) mit dem Zucker vermischten Eiweiße auf den Kuchen geben und nochmals 15 Minuten backen.

Tipp: Ein etwas aufwändigerer Birnenkuchen, der Eure Gäste beeindrucken wird.