

## Schwäbische Birnentorte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

### Kuchen

- 250 g Mandeln, gemahlen
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 6 Eier
- 150 g Kochschokolade
- 2 ts (gestrichen) Backpulver
- 50 g Semmelbrösel
- Etwas Cognac oder Kirsch-
- wasser oder Zitronensaft
- 1 (-2) Gläser Sauerkirschen
- 1 l Sahne
- 1 Tafel Milkschokolade

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb nach und nach unter die Schaummasse rühren. Mandeln, Backpulver, Schokolade und Brösel mischen und unter den Teig rühren. Eiweiß zu steifen Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. Eine 24-er Springform einfetten und den Teig hineinfüllen. Die Form im vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. 40 bis 50 Minuten bei 200 °C backen. Die Torte aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen. Mit einem Zwirnfaden oder Messer in 3 gleichhohe Stücke teilen, mit Cognac, Kirschwasser oder Zitronensaft beträufeln. Schokolade grob raspeln, Sahne steif schlagen. Jeweils 1/3 der Sahne und die Hälfte der Sauerkirschen auf dem Boden und auf dem mittleren Stück verteilen und mit der restlichen Sahne die Torte oben und am Rand bestreichen. Mit Schokolade garnieren; in 16 Stücke schneiden und kühl servieren.

13.12.1993