

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Eveline Wild**

### **Karamell-Birnen-Torte**

**1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeiten)/  
aufwendig**



---

### **Zutaten für eine Torte (24cm Durchmesser)**

Für das Biskuit für den Boden: 5 Eier, 150 g Zucker, Vanillezucker, Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone, 115 g glattes Mehl, 50 g Speisestärke, 35 g flüssige Butter, nach Wunsch ca. 50 g grob gehackte Pistazien oder Kürbiskerne.

Für den Oberskaramell: 85 g Honig, 25 g Butter, 215 g Schlagobers, 1 Vanilleschote, 125 g Zucker.

Für die Füllung: 2-3 kleine Dosen Birnenkugeln (oder selbstgemachtes Birnenkompott), 250 g fertiger Oberskaramell, 5 1/2 Blätter Gelatine, 500 g Schlagobers.

Zum Garnieren: Physalis, kleine eingelegte Birnen (halbiert), weiße Schokokugeln.

### **Zubereitung**

Für das Biskuit Mehl mit Stärkemehl versieben. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale aufschlagen. Die Mehlmischung unterheben und nach Wunsch noch gehackte Pistazien oder Kürbiskerne hineingeben. In die gewünschte Tortenform gießen, im Rohr bei 160 °C Heißluft in 20 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und mit einem Brotmesser quer durchschneiden.

Für den Oberskaramell Honig, Butter, Schlagobers und Vanillemark und Vanilleschote auf etwa 80 °C erwärmen. In der Zwischenzeit den Zucker zu Karamell schmelzen. Mit etwa einem Drittel der Obersmischung den Karamell ablöschen; dabei ständig rühren, damit sich keine großen Klumpen bilden. Die restliche Flüssigkeit in Etappen beifügen. Auskühlen lassen. 250 g davon für die Creme auswiegen, den Rest bis zum Anrichten aufbewahren. Einen Tortenreifen mit einer Tortenrandfolie auslegen und das Biskuit unten hineinlegen. Für die Füllcreme Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen. In den Oberskaramell einrühren und das geschlagene Obers unterheben. Einen Teil der Creme auf dem Biskuitboden verteilen und die Birnenkugeln dicht in die Creme drücken. Den zweiten Boden daraufgeben und mit der restlichen Creme auffüllen und glattstreichen. Einige Stunden, am besten aber über Nacht, zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen. Mit dem restlichen Oberskaramell, kleinen Birnenhälften, Physalis und weißen Schokokugeln dekorieren.