



## WALNUSS-BIRNEN- TORTE MIT MASCARPONE CREME

### Zutaten:

Walnuss Böden (20cm Durchmesser):

- 6 Eier
- 400g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Zimt
- 450g Buttermilch
- 150g Öl
- 190g Walnüsse (gemahlen)
- 250g Weizen-Mehl
- 200g Dinkelmehl (nur Weizenmehl geht genauso)
- 1 Pckg. Backpulver
- Handvoll ganze Walnüsse
- Milch zum Bestreichen

Birnenfüllung:

- 3-4 Birnen
- Etwas Zitronensaft
- 150ml Birnensaft
- 1 EL Stärke
- 2 TL Zimt

Weiter auf Seite 2...

### So geht's:

- 1** Für die Böden den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Die Eier mit Zucker und einer Prise Salz für einige Minuten schaumig aufschlagen. Öl, Buttermilch und Zimt dazugeben, dann die gemahlene Haselnüsse, das Mehl und das Backpulver unterrühren. Eine Handvoll Walnüsse unter den Teig ziehen. Die Backformen mit Backpapier auslegen und entweder in 2 Formen oder auf 2 Mal für 40-45 min backen und auskühlen lassen.
- 2** Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. In einen kleinen Topf geben, Birnensaft, Zitronensaft und Zimt dazugeben und erhitzen. Auf mittlerer Stufe köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Nach einigen Minuten die Stärke dazugeben, einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 3** Die Sahne mit 1 gehäuften EL des San Aparts steif schlagen, dann den Vanillezucker unterrühren. Den Quark und das restliche San Apart unterrühren und zum Schluss die Mascarpone zugeben. Diese nur kurz unterrühren, dann kühl stellen. Vor dem zusammensetzen die Creme in eine Spritztüte füllen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 40-45 min Backzeit



## WALNUSS-BIRNEN- TORTE MIT MASCARPONE CREME

*So geht's:*

### *Zutaten:*

Mascarpone Creme:

- 500g Mascarpone
- 500g Quark
- 200ml Sahne (mit 1 gehäuften EL San Apart davon Steif schlagen)
- 1 Pck. San Apart
- 2 Pck Vanille Zucker

Deko:

Schleierkraut, Rosen und Caketopper

**4** Torte zusammensetzen: Zuerst die Böden begradigen und horizontal teilen, sodass ihr 4 gleichdicke Böden habt. Einen der unteren Böden beiseite stellen.

Mit einem Klecks Mascarpone Creme einen der Böden auf ein Cake Board oder eine Tortenplatte kleben und den Boden mit etwas Milch tränken. Am Rand des Bodens einmal entlang Mascarpone Creme spritzen, dann das Innere mit einem Drittel der Birnen füllen. Auf die Birnen noch etwas Creme geben und gleichmäßig verteilen. Den nächsten Boden aufsetzen und leicht festdrücken. Diesen wieder mit Milch tränken, Mascarpone am Rand aufspritzen, mit Birnen füllen, Mascarpone drauf geben und den nächsten Boden auflegen, diesen wieder tränken, füllen und zuletzt den beiseite gelegten Boden falsch herum auflegen, sodass ihr mit einer möglichst geraden Flächen abschließt.

Eine dünne Schicht Mascarpone auf die Seiten und oben aufgeben und glatt streichen. Die Torte für mind. 1h kalt stellen.

**5** Nach dem kalt stellen weitere Creme aufgeben und immer wieder mit einer Teigspachtel glattziehen, solange wiederholen bis ihr eine glatte Oberfläche habt. Bei einer Naked Torte dürfen gern die Böden etwas durchscheinen. Ich habe die Torte mit Schleierkraut und einem Caketopper dekoriert.

