

Birne-Helene-Torte

Zutaten für den Biskuitteig...

4 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl

... die Füllung...

1 Ds. Birnen
1 Vanillepudding
Birnsaft
2 Becher Sahne
1 Tafel Schokolade...

und die Garnierung

1 Becher Sahne
Schokostückchen od. Gelee-Früchte



Zubereitung:

100 ml. Sahne erwärmen, Schokolade darin auflösen. Biskuitteig herstellen, in eine Springform füllen und backen. Einen Tortenring um den ausgekühlten Boden stellen. Birnen in Scheiben schneiden und auf den Boden legen. Mit Birnsaft und Wasser (insges. 400 ml) und den Vanillepudding einen Pudding kochen und auf die Birnen verteilen. Abgekühlte Schokosahne und Sahne steif schlagen. Gesamte Sahne auf die abgekühlte Puddingmasse streichen. 3 Stunden kalt stellen. Mit Sahnetuffs und Schokostückchen oder Gelee-Früchte garnieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Walser vom Hofladen Giesenau!

Öffnungszeiten: Montag und Mittwoch ab 18 Uhr, Freitag ganztätig, Samstag bis 15 Uhr
Walser Claudia, Giesenau, 85104 Pförring, Tel.:08402/7019, www.giesenau.de