

Sommerfrische Birnentorte

<u>Boden:</u>	150g	Butter
	300g	Haferkekse
<u>Füllung:</u>	400g	Sahne
	500g	Naturjoghurt
	250g	Mascarpone
	150g	Zucker (je nach Geschmack)
	12 Blatt	Gelatine
	1 Dose Birnen	
	1 Pck.	Miniwindbeutel (gefüllt)



1. Butter schmelzen. Haferkekse zerbröseln in die Butter geben.
2. Auf einem Kuchenteller mit Ring verteilen, andrücken und kaltstellen.
3. Für die Füllung Sahne steif schlagen.
4. Naturjoghurt, Mascarpone und Zucker verrühren; Sahne zugeben und verrühren.
5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, warm auflösen, einige EL der Masse einrühren und Hälfte der Joghurt-/Mascarpone-Masse auf dem kalten Boden verteilen.
6. Birnen abtropfen lassen; zwei Birnenhälften für die Garnitur zurücklegen, die restlichen Stücke schneiden und verteilen.
7. Miniwindbeutel auf dem Kuchen verteilen und darauf die restliche Joghurt-/Mascarpone-Masse geben.
8. 4 bis 5 Std. kaltstellen; Garnitur mit den Birnenstücken nach Wunsch



Guten Appetit ...

... und kommen Sie zu uns aufs Land

www.landservice-rlp.de