



ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

FÜR DIE BÖDEN (ergibt 4 Böden)

315 g Mehl
 1 TL Natron
 1 1/2 TL Backpulver
 1 TL Zimt
 1 TL gemahlener Ingwer
 1/2 TL Kardamom
 1/2 TL Meersalz
 2-3 Birnen
 150 ml Sonnenblumenöl
 80 g Zucker
 120 g brauner Zucker
 1 TL Vanilleextrakt
 2 Eier
 1 Eigelb

120 g Saure Sahne

FÜR DIE BUTTERCREME

1 Pck. Vanillepuddingpulver
 400 ml Milch
 250 g zimmerwarme Butter
 50 g Zucker

FÜR DIE PEKANNÜSSE

180 g Pekanüsse
 1 Eiweiß
 2 EL Baileys
 2 EL brauner Zucker
 1/2 TL Zimt
 1 EL Butter
 2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Die Menge für die Böden der Torte reichen insgesamt für 4 Böden, so könnt ihr zwei einfrieren und wann anders nutzen. Ansonsten halbiert einfach die Menge. Je nachdem welche Formen ihr habt, könnt ihr vier einzelne backen oder aber 2 Böden und diese dann nachher durchschneiden.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und die Backformen entsprechend vorbereiten. Die Birnen schälen, entkernen und grob raspeln, bis ihr etwa 110 g zusammen habt. Die Raspeln ausdrücken, damit sie Flüssigkeit verlieren. Das Die restlichen Birnen fein würfeln, sodass 180 g erreicht sind. Das Öl in eine Schüssel geben und mit dem Zucker aufschlagen. Vanilleextrakt zugeben und anschließend Eier und Eigelb einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver, Gewürzen, Natron, Backpulver und Salz in eine andere Schüssel geben. Die Mehlmischung abwechselnd mit der sauren Sahne zugeben und gut unterrühren. Die geraspelten Birnen zum Teig geben und untermengen. Zum Schlüssel die gewürfelten Birnen vorsichtig unter den Teig heben. Danach den Teig auf die vorbereiteten Formen aufteilen und vorsichtig glatt streichen. In etwa 22 - 25 Minuten backen, bis der Teig eine leichte Farbe hat. Verlasst euch auf die Stäbchenprobe, um zu wissen, wann die Böden durch sind.

Für die Pekannüsse die Temperatur auf 150 Grad senken und ein Backblech mit Papier vorbereiten. Das Eiweiß aufschlagen und über die Nüsse geben. In einer zweiten Schüssel Baileys, brauner Zucker und Zimt miteinander verrühren. Diese Mischung zu den Nüssen geben und alles gut vermengen, sodass die Nüsse damit überzogen sind. Die Nüsse großzügig auf dem Backblech verteilen und etwa 20 Minuten backen, bis diese leicht geröstet sind. Zwischendurch die Nüsse einmal wenden. Die heißen Nüsse aus dem Ofen nehmen, in der Butter wenden und mit Zucker bestreuen. Auf ein Backpapier geben und großzügig verteilen, sodass die Pekannüsse abkühlen können.

Für die Buttercreme das Puddingpulver mit etwas Milch anrühren, derweil die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver mit dem Zucker zugeben und unterrühren. Alles zu einem Pudding kochen und diesen unter Frischhaltefolie auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter aufschlagen und den zimmerwarmen Pudding Löffel für Löffel zur Butter geben und gut unterrühren, sodass eine geschmeidige Masse entsteht.

Für das Zusammensetzen des Birnen-Pekannuss-Cakes 1/3 der Buttercreme in eine separate Schüssel geben und für später beiseite stellen. Die Creme sollte sich gut streichen lassen, darf aber weder zu warm noch zu kalt sein. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte geben und unter die restliche Buttercreme etwa die Hälfte der Pekannüsse heben. Dann die Buttercreme mit den Nüssen auf den Boden geben und glatt streichen. Darauf den zweiten Boden setzen und die restliche Buttercreme darauf geben und den Boden sowie den Rand damit umhüllen. Alles glatt streichen. Mit der restlichen Buttercreme die Torte verzieren. Ich habe dafür, mit einer Sterntülle kleine Tupfen auf den Cake gespritzt. Die übrig gebliebenen Pekannüsse ebenfalls für die Verzierung nutzen, so könnt ihr diese etwa am unteren Rand in die Buttercreme nebeneinander drücken. Ihr könnt dabei aber auch selbst kreativ werden und die Torte anders verzieren.