

## Felsenbirne-Buttermilch-Torte



Felsenbirne ist eine wirklich schmackhafte Wildbeere. Es gibt sie in diversen Wuchsformen. Für große und kleine Gärten. Ihr Geschmack ist einfach sensationell nach Mandel-Apfel, leicht säuerlich, wie eine Praline. Vögel wissen das schon lange.

Zutaten:	Zubereitung:
1 hellen „Tortenboden nach Tante Annel“ von 4 Eiern	backen und abkühlen lassen.
<b>Felsenbirnen-Creme-Füllung:</b> 400 g tiefgekühlte oder frische Felsenbirnen	mit
50 ml Apfelsaft	unter Rühren aufkochen, bis die Früchte platzen. Anschließend durch ein Sieb passieren, damit die Kerne und Stiele entfernt werden. Von der Fruchtmasse 250 ml abmessen. (Den Rest mit Zucker vermengt zu Vanilleeis servieren)

6 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser ca. 5 Min einweichen. Anschließend ausdrücken und in der noch lauwarmen Fruchtmasse auflösen. Mit einem Schneebesen kräftig glatt rühren. Bei Bedarf die Fruchtmasse nochmals leicht erwärmen und dabei rühren, aber nicht mehr kochen lassen. Die Gelatine wird sonst kaputt und geliert nicht mehr.
60 g Zucker	und
1 Pck Vanillezucker	einrühren.
300 ml Buttermilch	unterrühren und die Masse erkalten lassen. Das dauert ca. 10 Minuten. Sobald die Masse kalt ist.
400 ml Sahne	mit
2 Pck Sahnesteif	steif schlagen. Ca. 100 ml Sahne für die Verzierung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Und in den Kühlschrank legen. Den Rest der Sahne mit dem Schneebesen unter die Fruchtmasse rühren. Nicht erschrecken, die Creme ist noch sehr flüssig, sie geliert aber im Kühlschrank aus. Den Tortenboden 2x durchschneiden und die unterste Schicht mit einem Tortenring umschließen. (Gereinigter Rand der Springform). Die Tortenböden mit
Apfelsaft	tränken und mit der Creme zusammensetzen. Anschließend die Torte noch mit der Creme bestreichen. Mindestens 2 Stunden, oder über Nacht im Kühlschrank kühlen und fest werden lassen. Anschließend mit Sahnetupfen verzieren und mit

Mandelblättchen	bestreuen.
-----------------	------------

Tipp: Wer möchte, kann die Tortenböden vor der Creme auch noch mit Felsenbirnen-Marmelade bestreichen. Oder die selbst gekochte Fruchtmasse durch 250 ml Felsenbirnen-Marmelade ersetzen.