



## Sallys Dacquoise Baiser-Torte

### ZUTATEN

#### Baiser-Böden:

- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 280 g Zucker
- 1,5 TL Vanilleextrakt
- 280 g Mandeln (gemahlen)

#### Creme:

- 350 g Mascarpone
- 1,5 TL Vanilleextrakt
- 1,5 TL Zitronenabrieb
- 1,5 EL Zitronensaft
- 560 g Schlagobers
- 9 TL San-apart

#### Füllung und Topping:

- 140 g Walnüsse
- 4 EL Zucker
- 0,5 TL Zimt
- 40 g Wasser
- 350 g Birnen
- 30 g Zartbitterschokolade

### ZUBEREITUNG

- 1** Den Ofen auf 190 °C Heißluft vorheizen und zwei Lochbleche mit Backfolie belegen.
- 2** Für die Baiser-Böden das Eiweiß mit Salz und Zucker gut zehn Minuten aufschlagen und das Vanilleextrakt sowie die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben.
- 3** Den Tortenring mit 24 cm Durchmesser in etwas Stärke tauchen und damit einen Kreis auf beiden Backfolien markieren. Innerhalb dieser Bereiche jeweils die Hälfte der Baiser-Masse zu einem Tortenboden verstreichen und im vorgeheizten Ofen bei nun 110 °C Heißluft für etwa 95 Minuten backen.
- 4** Für die Creme den Mascarpone mit Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und -saft verrühren, Schlagobers langsam hinzugeben und mit San-apart steifschlagen.
- 5** Für Füllung und Topping Walnüsse mit Zucker, Zimt und Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen.
- 6** Die Birnen waschen, entkernen, in feine Spalten schneiden und ebenfalls kurz in der Pfanne mitkaramellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und die Walnüsse grob hacken.
- 7** Den ersten Baiser-Boden mit etwas Creme auf eine Tortenplatte „kleben“, damit er nicht verrutscht.
- 8** Beim Zusammensetzen der Torte die Hälfte der Creme auf den Boden streichen, darauf die Hälfte der Birnenspalten legen und die Hälfte der gehackten Walnüsse darüber streuen. Die nächste Schicht bildet der zweite Boden samt restlicher Creme. Kreisförmig werden darauf die übrigen Birnenspalten und Walnüsse dekoriert.
- 9** Für das Finish Zartbitterschokolade darüber reiben und die Torte etwa zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Fertig ist der winterliche Tortentraum!**

**Tipp:** Statt Birnen kann man wahlweise auch Pflaumen oder anderes Obst verwenden.