

# Oreo-Baileys-Schokoladenmousse-Torte mit Birnen

Arbeitszeit: ca. 2h 30 Minuten

Backzeit: ca. 10 Minuten

ergibt eine 20er-Torte



## Zutaten:

### Boden:

- 155g Oreos
- 55g Butter
- 2 EL Baileys

### Biskuit:

- 4 Eier
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL warmes Wasser
- Schale von ½ Zitrone
- 80g Mehl
- 2-3 EL Zucker für die Küchentücher

### Füllung:

- 2 Birnen
- 2-3 EL Zucker
- 540g griechischer Joghurt
- 200g Mascarpone
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 8 EL Muscovado-Zucker
- 120g dunkle Schokolade
- 3-6 EL Baileys (je nach Geschmack)
- 2.5 dl Halbrahm
- 6 Blatt Gelatine

### Dekoration:

- mind. 4 Oreos
- 1 Beutel dunkle Kuvertüre (ca. 100-125g)
- 1-1.5 dl Vollrahm
- 1-2 EL Baileys
- 1-2 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Express Gelatine (alternativ: 1 Päckchen Sahnesteif)

## Zubereitung:

1. Den Ofen (oder, falls vorhanden zwei Öfen) auf 220°C vorheizen.
2. Für den Boden: Die gemahlene Oreos mit flüssig geschmolzener Butter und Baileys vermischen. Dann in Tortenring (20 cm Durchmesser) glatt drücken und für ca. halbe Stunde kalt stellen.
3. In der Zwischenzeit die Birnen kochen. Dafür Birnen schälen und in mundgerechte Stückchen schneiden. Mit 2-3 EL Zucker in einem kleinen Topf ca. 15-20 min köcheln lassen; wenn nötig anfangs ein wenig Wasser zugeben.

4. Nun das Biskuit herstellen: Die Eier sorgfältig trennen, Eigelb in eine grössere Schüssel, Eiweiss in einen Massbecher (o.ä.).
5. Zucker, Salz und Wasser zu Eigelb hinzufügen. Rühren bis hell und schaumig. Dann Schale der zuvor heiss gewaschenen Zitrone abzureiben.
6. Zu Eiweiss eine Prise Salz zugeben und danach zu Schnee schlagen. Den Eischnee auf die Masse geben.
7. Mehl darüber sieben. Mit dem Eischnee vorsichtig unterziehen. Masse sollte homogen werden und dennoch sehr luftig bleiben.
8. Masse auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche geben und dabei jeweils ein Quadrat von ca. 25x25cm austreichen (ca. 1-1.5 cm hoch).
9. In der Ofenmitte 8-10 Minuten backen. Biskuits herausnehmen, auf mit Zucker bestreute Küchentücher stürzen, Backpapier ablösen und Biskuits mit den Blechen zugedeckt erkalten lassen. Ring vom Oreo-Boden abnehmen, säubern und anhand dieses Ring die 20-er Form 2mal aus dem Biskuit ausschneiden.
10. Für die Füllung: Je 270g Joghurt, 100g Mascarpone, ½ RL Vanille-Extrakt und 4 EL Muscovado-Zucker in zwei verschiedene Schüsseln geben. Gut verrühren.
11. Schokolade über Wasserbad schmelzen und 3 Gelatineblätter für die Baileyscreme ins Wasser legen.
12. Den Rahm steifschlagen. 3-6 EL Baileys in die Schüssel für die Baileyscreme geben.
13. Gelatine in einem kleinen Topf mit 3 EL Wasser auf niedriger Stufe erwärmen und auflösen. 2-3 EL der Baileyscreme begeben und mit der Gelatine vermischen. Dann diese Flüssigkeit mit übriger Creme vermischen. Hälfte des Rahms (d.h. ca. 125g) vorsichtig unterheben.
14. Oreoboden auf Tortenplatte legen. Ring wieder um den Oreoboden schliessen. 2/3 der Baileyscreme die Springform füllen. Ein Biskuit darauf legen, darauf die Birnenstückchen verteilen.
15. Gelatineblätter für das Schokoladenmousse vorbereiten und der Masse für das Schokoladenmousse begeben wie oben beschrieben. Dann flüssige Schokolade einrühren. Den Rest des Rahms unterheben.
16. Schokoladenmousse auf Birnen geben (es bleibt ev. ein bisschen übrig, was nicht schlimm ist). Das zweite Biskuit darauflegen und darüber den Rest der Baileyscreme geben und glatt streichen.
17. Die Torte mind. 2-3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kalt stellen und fest werden lassen.
18. Für den Schokoladenrand: Dunkle Kuvertüre schmelzen und mit feiner Tülle Muster auf Alufolie spritzen. Das Muster sollte wenig höher sein als die Torte. Warten, bis die Schokolade leicht anzieht und dennoch noch weich ist, dann die Alufolie rund um die Torte drücken und so 10 min kühlstellen. Falls der Moment verpasst wird und die Schokolade schon zu hart ist, kann ohne Probleme die Schokolade mit einem Haartrockner wieder etwas aufgewärmt werden. Torte kaltstellen.
19. Vollrahm mit Puderzucker und Express Gelatine/Sahnesteif aufschlagen, Baileys zugeben und die ganze Masse in einen Spritzbeutel geben. Torte nach Belieben dekorieren, dazu auch Oreos verwenden. Torte nochmals mind. 30 min kühl stellen. Servieren und geniessen!



(Torte inspiriert von eine Torte von Caketime by Tamaris)