

**ZUTATEN  
FÜR DEN RÜHRTEIG:**  
1 Kaffeetasse Zucker, ½ KT Öl,  
½ KT Zitronensprudel,  
2 KT Mehl, ½ P. Backpulver,  
½ El Kakao, 2 Eier, 1 Dose Birnen  
(sehr gut abtropfen lassen)

**FÜR DEN BELAG:**  
200 g Schlagsahne, 1 P. Sahnesteif,  
200 g Schmand

**FÜR DEN GUSS:**  
¼ l Orangensaft,  
1 P. Tortenguss klar

## *Birne-Schmand-Torte*

### **ZUBEREITUNG:**

Aus den Teigzutaten einen Rührteig (siehe Seite 4) herstellen, mit den Birnen belegen und backen.

### **BACKZEIT:**

ca. 30 Minuten bei 160 °C Heißluft

### **BELAG:**

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, die Sahne unter den Schmand heben und auf dem ausgekühlten Kuchen glatt streichen.

### **GUSS:**

Den Tortenguss mit Orangensaft zubereiten und über die Torte geben. Torte für mehrere Stunden kalt stellen.

## *Birne-Schmand-Torte*

