



Karows feine Rezepte

# Birnentarte



*Karow Butter-Vanille-Aroma*



*Karow Konditoreipaste Rum*

Rezept für einen Tortenring mit 26 cm Durchmesser

## Birnentarte



### Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie fünf sehr reife, weiche Birnen. Alternativ nehmen Sie Dunstbirnen aus der Dose.

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1 – Mürbteigboden

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben! Butter und Puderzucker mit einem Spatel glatt verrühren. Eigelb, Salz und **Butter-Vanille-Aroma** hinzufügen, erneut verrühren. Weizenmehl sieben, zugeben und kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig 2 – 3 mm dick ausrollen und kalt stellen. Nur mit gekühltem Teig arbeiten. Den Tortenring (Randhöhe 3,5 – 4 cm) inklusive Rand mit dem Teig auskleiden. Den Boden und die Seiten mehrmals mit einer Gabel einstechen.

**Backtemperatur: 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten blindbacken**

#### Schritt 2 – Frangipane-Masse

Butter mit Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mandelmehl und **Rumpaste** zugeben und vermischen. Zuletzt die geschmolzene Kuvertüre einrühren.

### Aufbau

Die vorgebackene Tarte leicht auskühlen lassen und mit der Frangipane-Masse füllen. Die in Spalten geschnittenen Birnen auflegen, mit den gehobelten Mandeln bestreuen und backen.

**Backtemperatur: 160 °C**

**Backzeit ca. 30 – 35 Minuten**

### Zutaten

#### Mürbteigboden

Butter	0,245 kg
Puderzucker	0,170 kg
Eigelb	0,120 kg
Salz	0,002 kg
<b>Karow Butter-Vanille-Aroma</b>	<b>0,010 kg</b>
Weizenmehl, T405	0,495 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,042 kg</b>

#### Frangipane-Masse

Butter, weich	0,170 kg
Zucker	0,170 kg
Vollei, flüssig	0,170 kg
Mandelmehl	0,170 kg
<b>Karow Konditoreipaste Rum</b>	<b>0,050 kg</b>
Kuvertüre, Zartbitter, geschmolzen	0,120 kg
Mandeln, gehobelt	0,050 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,900 kg</b>



Karow Butter-Vanille-Aroma  
Art.-Nr.: 10035

Karow Konditoreipaste Rum  
Art.-Nr.: 10352

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)