



Ricottatorte "Belle-Hélène"

Der Coupe "Belle Helene" ist manchen wohlbekannt. Diese Dessertkreation mit Birne, Schokolade und Vanilleglace wird dem Meisterkoch Auguste Escoffier zugeschrieben, der sich dazu von Jaques Offenbachs Operette "Die schöne Helene" inspirieren liess. Aber das ist vermutlich Legende, Escoffier war bei der Premiere erst 18 Jahre und ganz am Anfang seiner Karriere. Dazu spielte in Offenbachs Operette ein goldener Apfel und keine Birne die entscheidende Rolle. (Der trojanische Prinz Paris sollte der Schönsten der drei Göttinnen Hera, Athene und Aphrodite den Apfel überreichen, als Lohn wurde ihm die allerschönste Helena versprochen).

Was sie Zutaten anbelangt ist die Ricottatorte an dieses klassische Rezept angelehnt und ist einer gebackenen Quartorte ganz ähnlich.

Zutaten

2	Eier
2	Eigelbe
100g	Puderzucker
1/2	Vanillestengel
230g	Ricotta
2	Eiweisse
2g	Salz
40g	Kristallzucker
40g	Mehl
2	kleine, feste Birnen
1Tl	Zitronensaft
50g	Couverture

Zubereitung

Eier, Eigelbe und Puderzucker mit dem Schwingbesen (Handrührgerät) verrühren bis eine helle Masse entsteht. Mark aus dem Vanillestengel ausschaben und zugeben. Mehl portionenweise über die schaumig Masse sieben und unterrühren.

Birnen entkernen und in kleine Würfelchen (5mm) schneiden und damit sie sich nicht verfärben sogleich mit Zitronensaft benetzen. Couverture mit einem Messer zu kleinen Splittern hacken. Ricotta zerbröseln und mit den Birnen und den Schoggisplittern vermischen. Unter die Eimasse mischen.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Das Rührwerk muss ganz sauber sein, ohne Rückstände von Eigelb! Kristallzucker nach und nach zugeben und weiterschlagen bis der Eischnee glänzt.

Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen und in eine ausgebutterte Springform geben.

In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens ca. 35-40 Minuten backen.

Auskühlen lassen bis die Torte nur noch lauwarm ist, aus der Springform nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Vor dem Anschneiden ganz auskühlen lassen. Ev. 1 Stunde im Kühlschrank lagern, sie schmeckt kühl (aber nicht eiskalt) sehr fein. Die Ricottatorte ist kühl gelagert gut 3 Tage haltbar.





Ricotta, Birne, Schokolade vermischt



Schaumig geschlagenes Eigelb und Mehl



