

Schokoladig-cremig-fruchtige Eierlikör-Ostertorte mit Schokoladen-Mini-Ostereiern

Zutaten

für 14 Stücke Eierlikör-Ostertorte:

für den Boden:

2 Eier

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

50 g Mehl

50 g Stärkemehl

1 TL Backpulver

für die Füllung:

200 g Preiselbeeren aus dem Glas

300 g Schlagsahne

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL

1 Päckchen Gelatine (weiß)

für die Schokoladenmasse:

150 g weiche Butter

60 g Puderzucker

je 100 g Vollmilch- und Zartbitterschokolade

für die Verzierung:

100 ml Schlagsahne (steif geschlagen)

Kakaopulver

Schokoladen-Mini-Ostereier mit VERPOORTEN ORIGINAL



Zubereitung

Den Backofen vorheizen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft). Aus den Zutaten für den Boden einen Biskuit herstellen. Dazu die Eier mit 2 El warmem Wasser, dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Stärkemehl und dem Backpulver mischen und unter die Eiermasse heben. Dann eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, die Ränder leicht einfetten, den Teig einfüllen, glatt streichen und dann ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Um den Boden einen Tortenring stellen. Für die Füllung die Preiselbeeren darauf verteilen und dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Die Gelatine nach Packungsanweisung quellen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine auflösen, ein wenig von dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren und dann gründlich mit dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Sobald die Masse anfängt zu gelieren die Sahne unterheben. Dann diese Masse auf dem Boden und den Preiselbeeren verteilen. Anschließend für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, so dass alles schön fest ist.

In der Zwischenzeit die Schokoladenmasse herstellen. Dazu die Schokolade klein brechen und bei niedriger Temperatur schmelzen und dann abkühlen lassen, so dass sie noch fließfähig aber nicht mehr zu warm ist. Die Butter mit dem gesiebten

[Link zum Rezept: Schokoladig-cremig-fruchtige Eierlikör-Ostertorte mit Schokoladen-Mini-Ostereiern](#)

Copyright © VERPOORTEN 2016 (9/2016)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Schokoladig-cremig-fruchtige Eierlikör-Ostertorte mit Schokoladen-Mini-Ostereiern

Puderzucker schaumig schlagen und dann die noch fließfähige Schokolade untermischen. Die Schokoladenmasse auf die Torte streichen und dann für ca. 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver, Sahnetupfen und den Schokoladen-Mini-Ostereiern mit VERPOORTEN ORIGINAL verzieren!

Link Tipps:

Qualität seit 1876 - Verpoorten ist 140 Jahre jung!
verpoorten.de/140Jahre-Jubilaeum/

[VERPOORTEN-Produktkatalog](#)

[Aktuelle Gewinnspiele von und mit VERPOORTEN](#)

[Fragebogen VERPOORTEN - mit Gewinnpreis Verlosung](#)

Link zum Rezept: Schokoladig-cremig-fruchtige Eierlikör-Ostertorte mit Schokoladen-Mini-Ostereiern

Copyright © VERPOORTEN 2016 (9/2016)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de