

Kuchen Rezept "Sieben-Boeden-Torte mit Eierlikör"

Zutaten

6 Eier
150 g Zucker
6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
120 g Mehl
4 Becher Sahne
4 Pkg Vanillezucker
2 Pkg Sahnesteif
200 g Marzipan
100 g Puderzucker
Schokoguss



Zubereitung

Eier und Zucker 20 - 30 Minuten schaumig rühren und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Mehl unterheben. Den Teig auf 7 Alufolien verteilen und einzeln dünne Böden backen (180 Grad). Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Abwechselnd Böden und Sahne aufschichten. Marzipan mit Puderzucker verkneten und als Abschluss oben auf die Torte setzen. Zum Schluss mit flüssigem, heißem Schokoguss übergießen.

[Link zum Rezept: Kuchen Rezept "Sieben-Boeden-Torte mit Eierlikör"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de