

Eierlikör-Sahne

Zutaten

Für den Boden:

90 g gute Butter
6 frische Eier
150 g fein gesiebtes Mehl
175 g Zucker
140 g Zartbitter-Kuvertüre

Für den Belag:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Frischkäse
80 g Zucker
7 Blatt Gelatine
2 Pck. Sahnesteif
600 ml Sahne
2 Pck. Waffelröllchen

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Springformboden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Die Butter bei sanfter Hitze schmelzen lassen, Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen.
2. Währenddessen die Eier trennen. Das Eigelb in eine große Rührschüssel geben und den Zucker hinzufügen und im heißen Wasserbad dick und cremig schlagen (das Volumen muss sich dabei vergrößern!).
3. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und das Mehl darübersieben (nicht vermischen). Eiweiß steif schlagen, die geschmolzene Butter über das Mehl geben, ca. ein Drittel vom Eiweiß hinzufügen und vorsichtig vermischen. Jetzt die Kuvertüre unterheben und vermischen, zuletzt den Rest des Eiweiß vorsichtig unterheben. Masse in die vorbereitete Form und SOFORT in den vorgeheizten Backofen geben.
4. Backdauer ca. 35 Min. Nach ca. 25 Minuten die Holzspießprobe machen. Der Biskuit löst sich etwas vom Springformrand, wenn der Kuchen fertig gebacken ist.
5. Nach dem Backen die Springform öffnen und den Boden auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier vorsichtig lösen (evtl. mit kaltem Wasser beträufeln).
Auskühlzeit ca. 2 Stunden.
6. Frischkäse mit Zucker glatt rühren, anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam dazugeben und unterrühren.
7. Achtung: Die Masse so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Gelatine auflösen. Währenddessen Sahne (mit Sahnesteif) steif schlagen.
Zuerst die Gelatine vorsichtig in die Füllung geben und gut vermischen, anschließend die Sahne zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren.
8. Dann in den Kühlschrank stellen, damit die Gelatine sich festigen kann. Boden teilen und in die inzwischen wieder saubere 26er Springform legen. Die Waffelröllchen immer abwechselnd am Springformrand entlang aufstellen (geht ganz gut, wenn man die glatte Schokolfläche an den Springformrand legt).
9. Die Füllung aus dem Kühlschrank nehmen und in die Springform geben. Glatt streichen und das komplette Kunstwerk wieder in den Kühlschrank stellen.
Spätestens nach 2 Std. sollte die Torte schnittfest sein.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Sahne](#)

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

Eierlikör-Sahne

[Link zum Rezept: Eierlikör-Sahne](#)

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