

Eierlikör-Oster-Torte mit Verpoorten Original

Zutaten

Eierlikör Osterrezepte Ostern 2020
"Eierlikör-Oster-Torte mit Verpoorten Original"

Für den Teig der Ostertorte:

4 Eier
160 g Zucker
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Außerdem:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Garnieren
3 EL Aprikosenkonfitüre
1-2 EL Aprikosenlikör oder Rum
100 g gehobelte Mandeln
3-4 EL Preiselbeeren

Für die Creme der Ostertorte:

8-10 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
600 g Sahne
3 Packungen Sahnesteif
3 Packungen Vanillinzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Eine Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

1. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und vorsichtig unter die Schaummasse heben. Den Teig in die Form füllen und ca. 20 Min. backen.

2. Von dem noch heißen Biskuit die oberste Schicht möglichst dünn abschneiden. Die Aprikosenkonfitüre pürieren und mit dem Aprikosenlikör oder Rum verdünnen. Den abgeschnittenen Boden damit bestreichen, mit den Mandeln bestreuen und in 16 Stücke schneiden.

3. Den restlichen Boden noch zweimal durchschneiden. Den unteren Boden mit den Preiselbeeren bestreichen und den zweiten Boden auflegen.

4. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillinzucker steif schlagen. Zwei Drittel der Sahne für die Garnitur beiseite stellen. Unter die restliche Sahne 6-8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör heben. Die VERPOORTEN-Sahne auf den zweiten Boden streichen und mit dem dritten Boden bedecken.

5. Zum Garnieren der Ostertorte einen Teil der zurückbehaltenen Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Sahne die Torte rundherum bestreichen.

6. Mit dem Spritzbeutel 16 große Sahnerosetten auf die Torte spritzen. Die Zwischenräume der großen Rosetten zuspritzen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Oster-Torte mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Oster-Torte mit Verpoorten Original

7. In die Tortenmitte der Ostertorte 2-3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben.

8. Die zuerst aus dem Tortenboden geschnittenen Mandelstücke mit der Spitze zur Mitte zeigend schräg auf die großen Sahnerosetten der Ostertorte setzen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Oster-Torte mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de