

# Ostertorte Pfirsich-VERPOORTEN

## Zutaten

Eierlikör Rezept Ostern 2015 "Ostertorte Pfirsich-VERPOORTEN"

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 g Zartbitter-Schokolade  
7 Eier (Gr. M)  
80 g + 75 g weiche Butter/Margarine  
80 g Zucker  
2 Packungen Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
200 g gem. Haselnüsse  
2 TL Backpulver  
evtl. 2 EL Rum  
1 Dose (850 ml) Pfirsiche  
6 Blatt weiße Gelatine  
75 g Puderzucker  
350 g + 100 g Schlagsahne  
2-3 Packungen (à 100 g) Waffelröllchen mit Schokolade



## Zubereitung

1. Springform (26er) fetten und mit etwas Mehl bestreuen. Schokolade feinreiben. Fünf Eier trennen, 80 g Fett, Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Dann fünf Eigelbe unterrühren. Schokolade, Nüsse und Backpulver mischen, mit dem Rum vermengen. Eiweiß steif schlagen, portionsweise unterheben. In die Form streichen. Im heißen Ofen ca. 45 Min. backen. Auskühlen. (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2)

2. Pfirsiche abtropfen. Gelatine kalt einweichen. Zwei Eier trennen. 75 g Fett, Puderzucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker cremig rühren. Zwei Eigelbe einzeln unterrühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (bis auf 2 EL) langsam unter die Gelatine heben, diese anschließend in die Creme rühren. 350 g Sahne und zwei Eiweiße mit einer Prise Salz getrennt steif schlagen. Erst Sahne, dann Eischnee unter die Creme heben.

3. Tortenring um den Boden legen.

Creme ca. 1 cm dick daraufstreichen. Waffelröllchen im Wechsel mit der Schokoseite nach unten und oben dicht an dicht an den Rand in die Creme stellen. Pfirsiche (bis auf 2 Hälften) auf der Torte verteilen. Rest Creme daraufstreichen. 4 - 5 Std. kaltstellen.

4. Rest Pfirsiche in Spalten schneiden. 100 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahne, Pfirsichspalten und dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 3/4 Std.

Wartezeit: ca. 6 Std.

[Link zum Rezept: Ostertorte Pfirsich-VERPOORTEN](#)

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