

Ostertorte VERPOORTEN-Surprise

Zutaten

Eierlikörtorte Rezept Ostern 2015 "Ostertorte VERPOORTEN-Surprise"

Für den Teig:

200 g Halbbitterschokolade
250 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
6 Eier
150 g gemahlene Mandeln
150 g gehackte Mandeln
2 EL Kaffeepulver (Instant)
80 g Mehl
2 TL Backpulver
Fett für die Backform

Für die Füllung:

500 g Sahne
2 Pck. Vanillinzucker

Für die Dekoration:

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 EL gehackte Pistazien
1 EL gemahlene Mandeln
1 Pck. VERPOORTEN ORIGINAL Osterpralinen

Zubereitung

1. Für den Teig Schokolade fein hacken. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Schokolade, gehackte und gemahlene Mandeln und Kaffeepulver zugeben.
2. Mehl mit Backpulver mischen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig in eine gefettet Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3) ca. 45 Min. backen.
3. Aus einer Pappe ein Ei von 28 cm Länge und 20 cm Breite als Schablone ausschneiden, auf den ausgekühlten Teig legen und vorsichtig ein Ei ausschneiden.
4. Kuchen quer durchschneiden.
5. Für die Füllung Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und die Hälfte gleichmäßig auf den unteren Boden verteilen.
6. Mit dem oberen Boden abdecken und die ganze Torte rundherum mit Sahne bestreichen, dabei etwas Sahne zum Verzieren zurückbehalten.
7. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und den Rand mit kleinen Rosetten verzieren.



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

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

Ostertorte VERPOORTEN-Surprise

8. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Mitte gießen und die Torte mit Pistazien, Mandeln und Pralinen dekorieren.
9. Danach etwa 2 Std. kühlen.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

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

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